

Kerstmenu 2022 Menu de Noël 2022

25/12/2022



Mondgeneugten

Mises en bouche

Ganzenlever - mango – Jurançon
Foie-d'oise – mangue – Jurançon

Griet – vongolé – Tom ka Kai
Barbue – vongole – Tom ka kai

Kreeft – lasagne – zwarte look *
(in Moscovite-stijl: + 25 EUR)
Homard – lasagne – ail noir *
(en style Moscovite: + 25 EUR)

Fazant “fine Champagne” – pastinaak – witlof
Faisan “fine champagne” – panais – chicons

Geaffineerde kazen van Michel Van Tricht (+ €9)
Fromages affinés de Michel Van Tricht (+ €9)
Of/ou

Kerstdessert “snow”
Dessert de Noël “snow”

95 EUR – 4 gangen/plats
115 EUR – 5 gangen/plats *

Met wijnselectie/ avec vins selectionés:

4 gangen/plats: +35 EUR

5 gangen/plats: +48 EUR