

Oudejaarsavondmenu @ Home

Menu Saint-Sylvestre @ Home



3 MONDGENEUGTEN *3 MISES EN BOUCHE*

SINT-JACOBSMOSSSEL — WAKAMÉ — CITRUS
COQUILLE SAINT-JACQUES — WAKAMÉ — CITRON

TARBOT — WAGYU — ZWARTE LOOK
TURBOT — WAGYU — AIL NOIR

CANNELLONI VAN KREEFT — BISQUE VAN KREEFT - VENKEL
CANNELLONI DE HOMARD — BISQUE DE HOMARD - FENOUIL

HERTENKALF — SJALOT — PADDESTOELEN
CERF — ÉCHALOTES — CHAMPIGNONS

CHOCOLADE — TONKA — PASSIEVRUCHT
CHOCOLAT — TONKA — FRUIT DE LA PASSION

ZOETIGHEDEN *MIGNARDISES*

130 EUR/pp

Bij elk menu worden brood en huisgemaakte boter voorzien
Du pain et du beurre sont fournis avec chaque menu.

Mocht u het menu nog wat feestelijker willen maken, hebben we nog enkele extra's:
Pour un menu encore plus festif, nous proposons également :

- La Perte Royal Baerii caviar (20 gr) special presentation: 45 EUR/pc
- Kazen/Fromage (4 pcs) – Affineur VAN TRICHT : 15 EUR
- Champagne Grand Cru – Lallier R0.21 : 55 EUR
- Champagne Grand Cru – Lallier Blanc de Blancs : 65 EUR