

Menu Nieuwjaar

Menu Nouvel an 2024



DIVERSE MONDGENEUGTEN

DIVERSES MISES EN BOUCHE

TARTAAR VAN KALFSVLEES – BRIOCHE - GEMARINEERDE TRUFFEL

TARTARE DE VEAU – BRIOCHE – TRUFFES MARINÉES

SINT-JACOBSMOSSSEL – PONZU YUZU – PETERSELIE WORTEL

COQUILLE ST.-JACQUES - PONZU YUZU – PERSIL À GROSSE RACINE

*TARBOT – SCHORSENEER – BISQUESAUSJE**

(MET KAVIAAR « ROYAL BAERII – IRAN »: +€30)

*HOMARD – SALSIFIS – JUS DE BISQUE**

(AVEC CAVIAAR « ROYAL BAERII – IRAN »: +€30)

REE – BUTTERNUT - EEKHOORNTJESBROOD

CHEVREUIL – POTIRON - CÈPES

CHOCOLADE – SINAAS - HAZELNOOT

CHOCOLAT – ORANGE - NOISETTES

OF/OU

GEAFFINEERDE KAZEN MICHEL VAN TRICHT (+10 EUR)

FROMAGES AFFINÉS DE MICHEL VAN TRICHT (+10 EUR)

140 EUR

Met wijnarrangement: +53 EURpp