

Nieuwjaarsmenu

Menu de Nouvel an 2026



DIVERSE MONDGENEUGTEN
DIVERSES MISES EN BOUCHE

SINT-JACOBSMOSEL — ROYAL BAIERI CAVIAR — CITRUS
COQUILLE SAINT-JACQUES — ROYAL BAIERI CAVIAR — CITRON

KWARTEL — FOIE D'OIE — BUTTERNUT
CAILLE — FOIE D'OIE — POTIRON

TARBOT — WAGYU — WINTERTRUFFEL
TURBOT — WAGYU — TRUFFES D'HIVER

HERTENKALF — SJALOT — PADDESTOELEN
CERF — ÉCHALOTES — CHAMPIGNONS

CHOCOLADE — TONKA — PASSIEVRUCHT
CHOCOLAT — TONKA — FRUIT DE LA PASSION
OF/OU
GEAFFINEERDE KAZEN VAN M. VAN TRICHT (+10)
FROMAGES AFFINÉS DE M. VAN TRICHT (+10)

165

Met wijnselectie tot aan nagerecht / avec vins sélectionnés jusqu'au dessert
+65 (4 glazen/verres)