

Oudejaarsavondmenu 2023

Menu de Saint-Sylvestre 2023

Glaasje Champagne Lalier Brut R.019
Coupe de Champagne Lalier Brut R.019



Diverse mondgeneugten
Diverses mises en bouche



Tartaar van kalfsvlees – wagyu beef – wintertruffel - brioche
Tartare de veau – wagyu beef – truffes d’hiver - brioche



Sint-Jacobsmossel – kaviaar « Royal Baerii – Iran » - citrus
Coquille saint-Jacques - caviaar « Royal Baerii – Iran » - citron



Kwartel – schorseneer - teriyaki
Caille – salsifis - teriyaki



Tarbot – peterseliewortel – sabayon van ponzu
Turbot – persil à grosses racines – sabayon de ponzu



Ree – butternut – eekhoortjesbrood
Chevreuil – potiron – cèpes



Aardbeien – yoghurt – basilicum - yuzu
Fraises – yaourt – basilique - yuzu



Chocolade – sinaas - hazelnoot
Chocolat – orange - noisettes



Glas Champagne Lalier Brut R.019
Coupe de Champagne Lalier Brut R.019

ALL-IN 340 EUR/pp

Aperitief, wijnen en water inclusief tot middernacht
Apéritif, Vins et les eaux inclus jusqu’au minuit



*S*avarín
Fine dining with seaview

Reservatie ENKEL telefonisch
Réservation que par téléphone

Bij OK reservatie – voorschot € 100 EURpp
Réservation OK – acompte de € 100 EURpp

IBAN: BE 39 7360 4262 7019

Mededeling: oudejaar - # pers. – Naam
Message = Saint-Sylvestre - # pers. - Nom

Wijzigingen aan het menu zijn niet mogelijk

Changement au menu ne sont pas possible

Jullie aanwezigheid wordt verwacht tussen
19h00 – 19h30.

Votre participation est attendue entre 19h00
et 19h30.

Dress code: stadskledij / tenue de ville