

Oudejaarsavondmenu | Menu de Saint-Sylvestre 2024

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



Diverse mondgeneugten
Diverses mises en bouche



Sint-Jacobsmossel – Taco – citrus
Coquille saint-Jacques – Taco – citron



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



Tarbot – Royal Baerii caviar (Iran) – schorseneren
Turbot – Royal Baerii caviar (Iran) – salsifis



Kalfszwezeriken – teriyaki - peterseliewortel
Ris de veau – teriyaki – racine de persil



Verrassing
Surprise



Hertenkalf – foie d’oie – spruitjes - cantharellen
Cerf – foie d’oie – choux - girolles



Aardbeien – Champagne – vanille de Madagascar
Fraises – Champagne – vanille de Madagascar



Chocolade – tonka - mango
Chocolat – tonka - mangue



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

ALL-IN 360 EUR/pp

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

*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