

MENU DE NOËL

LE 25 DÉCEMBRE À MIDI

59€ PAR PERSONNE

Duo de croquettes avec crudités

Duo van kroketten met rauwkost

ou

**Tartare de bœuf au couteaux et foie gras de canard aromatisé à huile de truffes,
pignon pain torréfié, roquette au sésame et balsamique**

*Met de hand gesneden rundstartaar met eendenfoie gras, op smaak gebracht met truffelolie,
geroosterde pijnboompitten, toast, rucola met sesam en balsamico*

ou

**Assiette gourmande de la mer accompagné d'huîtres, langoustines,
crabe des neiges, saumon fumé crevettes grises et scampis avec ses garnitures**

*Gourmetschotel van de zee, vergezeld van oesters, langoustines, sneeuwkrab,
gerookte zalm, grijze garnalen en scampi's met bijgerechten*



**Filet pur de veau sauce au pleurotes, mousseline de bintje à la truffe et légumes de saison,
pomme de terre farcie au fromages de Chimay et lard Bredeyl maison**

*Kalfshaas met oesterzwamsaus, bintje-mousseline met truffel en seizoensgroenten,
gevulde aardappel met Chimay-kaas en huisgemaakte Bredeylspek*

ou

**Duo de saumon et cabillaud, risotto au mascarpone et manchego,
sauce crème à l'aneth et fenouil aux agrumes**

*Duo van zalm en kabeljauw, risotto met mascarpone en manchego,
dillesaus met room en venkel met citrus*

ou

**Filet de cerf sauce poivrade, poire pochée au vin rouge,
cocotte de légumes et pomme croquettes**

*Hertenfilet met pepersaus, gepocheerde peer in rode wijn,
groentestoofpotje en krokante aardappelen*



Assiette de 3 fromages

Schotel met 3 kazen



Bûche de Noël

Kerststronk