EGLANTIER
Bistronomie
Eindejaar
2020-2021

Praktische info

TIJDENS DE KERSTVAKANTIE ZIJN WIJ EXTRA GEOPEND OP DINSDAGAVONDEN.
PENDANT LES VACANCES DE NOËL, NOUS SOMMES AUSSI OUVERTS LES MARDI SOIRS.

COVID MAATREGELEN
Wij houden netjes rekening met alle opgelegde covidmaatregelen. Hierdoor hebben we een zeer beperkte capaciteit. Reserveer dus goed op voorhand om zeker te zijn van een plaatsje.
Nous tenons compte de tous les mesures covid-19. A cause de ceci, nous avons une capacité très limité. Réservez donc à temps pour vous assurez d'une table.

KERSTAVOND 24/12
serveren we uitsluitend onze Kerstavondmenu
Nous servons uniquement notre Menu de Veillée de Noël

KERSTDAG 25/12
serveren wij de verkorte versies van de Kerstmenu
Nous servons les versions raccourcies de Menu de Noël

OUDEJAARSAVOND 31/12
serveren wij uitsluitend onze Oudejaarsavondmenu
Nous servons uniquement notre Menu de Saint Sylvestre

AANKOMSTUREN
(NAV SPREIDING EN VERMIJDEN VAN WACHTTIJDEN AAN DE DEUR)

19U00
19U15
19U30
19U45
20U00

(voorkeursuur te vermelden bij de reservatie, volgens beschikbaarheid)
heure d'arrivée: entre 19h et 20h (à communiquer pendant la réservation s.v.p.)

NIEUWJAARSDAG 1/1
serveren wij de Nieuwjaarsmenu
Nous servons notre Menu de Nouvel An

BETALING
Er wordt een voorschot gevraagd van €100 p.p. bij reservatie. De reservatie is enkel geldig na betaling. Pendant la réservation, une accompte vous serait demandée. La réservation est seulement valable après avoir régler l'accompte.

VANAF 4/1 ZIJN WIJ IN JAARLIJKS VERLOF
À PARTIR DE 4/1, NOUS SOMMES EN FERMETURE ANNUELLE

EGLANTIER
Bistronomie

Kerstavond

LA VEILLEE DE NOËL

€ 115 | + € 35 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE MOËT & CHANDON EN HAPJES
Le verre de Champagne Moët et Chandon
et une assiette de dégustation

ST. JAKOBSNOTEN
kort gebakken | butternut | kokos-currysausje
St. Jacques | butternut | sauce coco-curry

GEBAKKEN TARBOT
risotto | eekhoorntjesbrood | matrozensaus
Turbot rôti | champignons des bois | sauce matelotte

CITROEN SORBET
limoncello-granité
Sorbet citron | granité limoncello

KALKOENROLLADE OP LAGE TEMPERATUUR
wintertruffel | forestière groentjes | pastinaak | kroketje
Roulade de dinde à basse température | truffe d'hiver | panais | légumes forestièrs | croquette

KERSTSTRONK
limoen | kokos | passievruchtsorbet
Une bûche coco-citron vert | sorbet exotique

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN
Le café et des minis douceurs

Wij wensen jullie zalig Kerst en een fantastisch Nieuwjaar

EGLANTIER
Bistronomie

Kerstdag

LE JOUR DE NOËL

3-gangen & koud tussengerechtje | € 75 | + € 25 met wijnen
(keuze tussen de 2 voorgerechtjes)
4-gangen & koud tussengerechtje | € 89 | + € 35 met wijnen

ST. JAKOBSNOTEN
kort gebakken | butternut | kokos-currysausje
St. Jacques | butternut | sauce coco-curry

OF (3-gangen) | EN (4-gangen)

GEBAKKEN TARBOT
risotto | eekhoorntjesbrood | matrozensaus
Turbot rôti | champignons des bois | sauce matelotte

CITROEN SORBET
limoncello-granité
Sorbet citron | granité limoncello

KALKOENROLLADE OP LAGE TEMPERATUUR
wintertruffel | forestière groentjes | pastinaak | kroketje
Roulade de dinde à basse température | truffe d'hiver | panais | légumes forestièrs | croquette

KERSTSTRONK
limoen | kokos | passievruchtsorbet
Une bûche coco-citron vert | sorbet exotique

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN (+3,8)
Le café et des minis douceurs

Wij wensen jullie zalig Kerst en een fantastisch Nieuwjaar

Oudejaarsavond

EGLANTIER
Bistronomie

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
€ 145 | + € 40 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE MOËT & CHANDON EN HAPJES
Le verre de champagne Moët et Chandon
et une assiette de dégustation

LANGOUSTINE ROYALE
gegrild | schaaldierensausje met vanille
grillée | jus crustacés à la vanille

DUO TARBOT & SINT-JAKOBSNOOT
fijnekruidenrisotto | eekhoorntjesbrood
Duo de turbot & St. Jacques | risotto aux fines herbes | cêpes

CITROEN SORBET
limoncello-granité
Sorbet citron | granité limoncello

FAZANTENFILET OP LAGE TEMPERATUUR
foie gras | butternut | kroketje
Filet de faisan à basse température | foie gras | butternut | croquette

PAVLOVA "EXOTIQUE"
meringue en passievrucht sorbet
Meringue aux fruits éxotiques | sorbet passion

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN
Le café et des minis douceurs

Nog een glaasje Champagne om middernacht
en een ijssculptuur gemaakt door Stephane!

Nieuwjaarsdag

EGLANTIER
Bistronomie

LE JOUR DE NOUVEL AN
3-gangen & koud tussengerechtje | € 85 | + € 30 met wijnen
(keuze tussen de 2 voorgerechtjes)
4-gangen & koud tussengerechtje | € 99 | + € 40 met wijnen

GLAS CHAMPAGNE MOËT & CHANDON EN HAPJES (+12,5)
Le verre de champagne Moët et Chandon
et une assiette de dégustation

LANGOUSTINE ROYALE
gegrild | schaaldierensausje met vanille
grillée | jus crustacés à la vanille

OF (3-gangen) | EN (4-gangen)

DUO TARBOT & SINT-JAKOBSNOOT
fijnekruidenrisotto | eekhoorntjesbrood
Duo de turbot & St. Jacques | risotto aux fines herbes | cêpes

CITROEN SORBET
limoncello-granité
Sorbet citron | granité limoncello

FAZANTENFILET OP LAGE TEMPERATUUR
foie gras | butternut | kroketje
Filet de faisan à basse température | foie gras | butternut | croquette

PAVLOVA "EXOTIQUE"
meringue en passievrucht sorbet
Meringue aux fruits éxotiques | sorbet passion

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN (+3,8)
Le café et des minis douceurs