



EGLANTIER
Bistronomie



Eindejaarsfeesten 2022

Kerstavond

La veillée de Noël

€119 | + €40 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL EN HAPJES

Le verre de Champagne Pommery Brut Royal
et une assiette de dégustation

CANNELONI

kreeft | butternut | curry

Cannelloni à l'homard | butternut | curry

DUO VAN ST-JAKOBSNOOT EN GRIET

risotto | eekhoortjesbrood | wittewijnemulsie

Duo de St.-Jacques et barbue | risotto | cèpes | émulsion vin blanc

GRANNY SMITH SORBET

calvados granité

Sorbet granny smith | granité calvados

ROLLADE VAN KALKOEN

wintertruffel | pastinaak | cantharellen | aardappelkroketje

Roulade de dinde | truffe d'hiver | panais | girolles | croquette

KERSTSTRONK

chocolade-praliné

Bûche chocolat-praliné

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 | € 78 | + € 28 met wijnen
*4-gangen & koud tussengerechtje | € 89 | + € 40 met wijnen

CANNELONI

kreeft | butternut | curry

Cannelloni à l'homard | butternut | curry

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

***DUO VAN ST-JAKOBSNOOT EN GRIET**

risotto | eekhoortjesbrood | wittewijnemulsie

Duo de St.-Jacques et barbue | risotto | cêpes | émulsion vin blanc

GRANNY SMITH SORBET

calvados granité

Sorbet granny smith | granité calvados

ROLLADE VAN KALKOEN

wintertruffel | pastinaak | cantharellen | aardappelkroketje

Roulade de dinde | truffe d'hiver | panais | girolles | croquette

KERSTSTRONK

chocolade-praliné

Bûche chocolat-praliné

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN (+3,8)

Le café et des minis douceurs

Wij wensen jullie zalig Kerst en een fantastisch Nieuwjaar!


EGLANTIER
Bistronomie

Oudejaarsavond

Réveillon de la Saint-Sylvestre

€ 149 | + € 40 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL EN HAPJES

Le verre de champagne Pommery Brut Royal
et une assiette de dégustation

GEBAKKEN LANGOUSTINES

langoustinebouillon

Langoustines poêlés | bouillon de langoustines

DUO VAN TARBOT & ZEETONGFILET

risotto | eekhoortjesbrood | emulsie van witte wijn

Duo de turbot & filet de sole | risotto | cêpes | émulsion vin blanc

GRANNY SMITH SORBET

calvados granité

Sorbet granny smith | granité calvados

GEBAKKEN HERTENFILET

foie gras | kroketje | knolselder | truffelsaus

Dos de biche | foie gras | croquette | céleri-rave | sauce à la truffe

PAVLOVA "EXOTIQUE"

meringue | passievrucht sorbet

Pavlova exotique | sorbet passion

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN HANDGEMAAKT DOOR RAFAËL,

ONZE CHEF PATISSIER

Le café et des minis douceurs

Wij wensen jullie een gelukkig 2023 en veeel gezondheid!

EGLANTIER

Bistronomie

Nieuwjaarsdag

Le jour de Nouvel An

3-gangen & koud tussengerechtje | € 82 | + € 30 met wijnen
*4-gangen & koud tussengerechtje | € 99 | + € 40 met wijnen

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL (+€13,5)

Le verre de champagne Pommery Brut Royal
et une assiette de dégustation

GEBAKKEN LANGOUSTINES

langoustinebouillon

Langoustines poêlés | bouillon de langoustines

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

*DUO VAN TARBOT & ZEETONGFILET

risotto | eekhoortjesbrood | emulsie van witte wijn

Duo de turbot & filet de sole | risotto | cèpes | émulsion vin blanc

GRANNY SMITH SORBET

calvados granité

Sorbet granny smith | granité calvados

GEBAKKEN HERTENFILET

foie gras | kroketje | knolselder | truffelsaus

Dos de biche | foie gras | croquette | céleri-rave | sauce à la truffe

PAVLOVA "EXOTIQUE"

meringue | passievrucht sorbet

Pavlova exotique | sorbet passion

KOFFIE EN MINI VERSNAPERINGEN HANDGEMAAKT DOOR RAFAËL,

ONZE CHEF PATISSIER (+€3,8)

Le café et des minis douceurs

EGLANTIER

Bistronomie

Praktische info

KERSTAVOND 24/12

Serveren we uitsluitend onze Kerstavondmenu

Nous servons uniquement notre Menu de Veillée de Noël

Er wordt een voorschot van €100 p.p. gevraagd tijdens de reservatie.

Nous demandons un acompte de €100 p.p. pendant la réservation.



Aankomstuur: tussen 19u & 20u (voorkeursuur te vermelden bij de reservatie)

heure d'arrivée: entre 19h et 20h (à communiquer pendant la réservation s.v.p.)

KERSTDAG 25/12

's Middags: serveren wij de verkorte versies van de Kerstmenu

**'s Avonds: à la carte. Indien je de Kerstmenu wenst,
dien je dit bij de reservatie te vermelden.**

À midi: Nous servons les versions raccourcies de Menu de Noël

Au soir: à la carte. Menu Noël à réserver pendant la réservation.

OUDEJAARSAVOND 31/12

Serveren wij uitsluitend onze Oudejaarsavondmenu

Nous servons uniquement notre Menu de Saint Sylvestre

Er wordt een voorschot van €100 p.p. gevraagd tijdens de reservatie.

Nous demandons un acompte de €100 p.p. pendant la réservation.



Aankomstuur: tussen 19u & 20u (voorkeursuur te vermelden bij de reservatie)

heure d'arrivée: entre 19h et 20h (à communiquer pendant la réservation s.v.p.)

NIEUWJAARSDAG 1/1

's Middags: serveren wij de Nieuwjaarsmenu

**'s Avonds: à la carte. Indien je de Nieuwjaarsmenu wenst,
dien je dit bij de reservatie te vermelden.**

À midi: Nous servons les versions raccourcies de Menu de Noël

Au soir: à la carte. Menu Noël à réserver pendant la réservation.