

The background of the entire image is a night scene of a fireworks display over a body of water. The fireworks are in various colors, including red, orange, yellow, green, blue, and purple, and are reflected in the water below. The sky is dark with some stars visible. The water is dark, and the foreground shows a dark, rocky shoreline.

Eindejaarsfeesten

2024-2025

Kerstavond

La veillée de Noël

€125 | + €45 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES

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

ZEEBAARS OP VEL GEBAKKEN

tartaar van mango en tomaat | bulgur

Bar cuit sur sa peau | tartare de mangue et tomate | bulgur

TRIO VAN ZEETONG, ST. JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE

risotto met groene kruiden

Trio de sole, St.-Jacques & langoustine | risotto aux herbes

CITROEN SORBET

Limoncello granité

Sorbet citron | granité limoncello

ROLLADE VAN KALKOEN

wintertruffel | butternut | seizoensgarnituur | aardappelkroketje

Roulade de dinde | truffe d'hiver | butternut | légumes | croquette

KERSTSTRONK

chocolade-mokka

Bûche chocolat-café

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN HANDGEMAAKT DOOR

RAFAËL, ONZE CHEF PATISSIER

Le café & minis douceurs faites maison par notre Chef Pâtissier

Kerstdag

Le jour de Noël

3-gangen & koud tussengerechtje | € 84 | + € 28 wijnen
*** 4-gangen & koud tussengerechtje | € 99 | + € 42 wijnen

3 FEESTELIJKE HAPJES
un trio d'amuses festifs

ZEEBAARS OP VEL GEBAKKEN
tartaar van mango en tomaat | bulgur
Bar cuit sur sa peau | tartare de mangue et tomate | bulgur

*** TRIO VAN ZEETONG, ST. JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE
risotto met groene kruiden
Trio de sole, St.-Jacques & langoustine | risotto aux herbes

CITROEN SORBET
Limoncello granité
Sorbet citron | granité limoncello

ROLLADE VAN KALKOEN
wintertruffel | butternut | seizoensgarnituur | aardappelkroketje
Roulade de dinde | truffe d'hiver | butternut | girolles | croquette

KERSTSTRONK
chocolade-mokka
Bûche chocolat-café

KOFFIE & HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN (+€4,2)
Le café et des minis douceurs faites maison

Oudejaarsavond

Réveillon de la Saint-Sylvestre

€ 159 | + € 45 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES

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

BABYKREEFT

Thaïse jus | citroengras

Baby homard | jus Thai | citronnelle

TRIO VAN TARBOT, SINT-JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE

risotto met groene kruiden

Trio de turbot, St.-Jacques & langoustine | risotto aux herbes

CITROEN SORBET

Limoncello granité

Sorbet citron | granité limoncello

GEBAKKEN HERTENFILET

foie gras | kroketje | knolselder | truffelsaus

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

CHAMPAGNE PARFAIT

meringue | rood fruit

Parfait glacé au Champagne | fruits rouges

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN HANDGEMAAKT DOOR

RAFAËL, ONZE CHEF PATISSIER

Le café & minis douceurs faites maison par notre Chef Pâtissier

Nieuwjaarsdag

Le jour de Nouvel An

3-gangen & koud tussengerechtje | € 88 | + € 35 wijnen
*** 4-gangen & koud tussengerechtje | € 104 | + € 45 wijnen

3 FEESTELIJKE HAPJES
un trio d'amuses festifs

BABYKREEFT
Thaïse jus | citroengras
Baby homard | jus Thai | citronnelle

*** TRIO VAN TARBOT, SINT-JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE
risotto met groene kruiden
Trio de turbot, St.-Jacques & langoustine | risotto aux herbes

CITROEN SORBET
Limoncello granité
Sorbet citron | granité limoncello

GEBAKKEN HERTENFILET
foie gras | kroketje | knolselder | truffelsaus
Dos de biche | foie gras | croquette | céleri-rave | sauce à la truffe

CHAMPAGNE PARFAIT
meringue | rood fruit
Parfait glacé au Champagne | fruits rouges

KOFFIE & HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN (+€4,2)
Le café et des minis douceurs faites maison

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.