



Eindejaarsfeesten

2023-2024

Kerstavond

La veillée de Noël

€119 | + €40 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES

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

GEBAKKEN LANGOUSTINES

langoustinebouillon

Langoustines poêlés | bouillon de langoustines

DUO VAN ST-JAKOBSNOOT EN GRIET

risotto | eekhoorntjesbrood | emulsie van witte wijn

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

LYCHEE SORBET

Champagne granité

Sorbet lychee | granité Champagne

ROLLADE VAN KALKOEN

wintertruffel | pastinaak | seizoensgarnituur | aardappelkroketje

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

KERSTSTRONK

chocolade-praliné

Bûche chocolat-praliné

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

3 FEESTELIJKE HAPJES
un trio d'amuses festives

GEBAKKEN LANGOUSTINES
langoustinebouillon

Langoustines poêlés | bouillon de langoustines

*** DUO VAN ST-JAKOBSNOOT EN GRIET

risotto | eekhoorntjesbrood | wittewijnemulsie

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

LYCHEE SORBET

Champagne granité

Sorbet lychee | granité Champagne

ROLLADE VAN KALKOEN

wintertruffel | pastinaak | seizoensgarnituur | aardappelkroketje

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

KERSTSTRONK

chocolade-praliné

Bûche chocolat-praliné

KOFFIE & HUISGEMAAKTE VERSNAPERINGEN (+€4,2)

Le café et des minis douceurs faite maison

Oudejaarsavond

Réveillon de la Saint-Sylvestre

€ 149 | + € 40 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES

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

BABYKREEFT

tartaar van tomaat | mango | papaya | quinoa

Bébé homard | tartare de tomates | mangue | papaya | quinoa

DUO VAN TARBOT & ST-JAKOBSNOOT

risotto | eekhoorntjesbrood | emulsie van witte wijn

Duo de turbot & St-Jacques | risotto | cèpes | émulsion vin blanc

LYCHEE SORBET

Champagne granité

Sorbet lychee | granité Champagne

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

3 FEESTELIJKE HAPJES
un trio d'amuses festives

BABYKREEFT

tartaar van tomaat | mango | papaya | quinoa
Bébé homard | tartare de tomates | mangue | papaya | quinoa

*** DUO VAN TARBOT & ZEETONGFILET

risotto | eekhoorntjesbrood | emulsie van witte wijn
Duo de turbot & filet de sole | risotto | cêpes | émulsion vin blanc

LYCHEE SORBET

Champagne granité
Sorbet lychee | granité Champagne

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 faite 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.