

Eindejaarsfeesten

2026-2027



INFO

! ALLERGIEËN & INTOLERANTIES

Gelieve allergieën en intoleranties **bij de reservatie** te vermelden. Voor elke menu-aanpassing wordt een supplement van €5 aangerekend. Op de dag zelf kunnen geen aanpassingen meer worden gedaan.

! ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Merci de signaler toute allergie ou intolérance **au moment de la réservation**. Un supplément de 5 € sera facturé pour toute adaptation du menu. Aucune modification ne pourra être effectuée le jour même.

🎄 24/12 – KERSTAVOND / VEILLÉE DE NOËL

Enkel Kerstavondmenu · Voorschot €100 p.p.

🕒 Aankomst 18u30–19u30 · Gelieve uw aankomstuur bij de reservatie te vermelden.

Menu unique · Acompte 100 € p.p.

🕒 Arrivée 18h30–19h30 · Merci de préciser votre heure d'arrivée lors de la réservation.

🎄 25/12 – KERSTDAG / JOUR DE NOËL

Middag / Midi

Kerstmenu – 3 of 4 gangen

Menu de Noël – 3 ou 4 plats

Avond / Soir

À la carte

Kerstmenu mogelijk op aanvraag bij reservatie.

Menu de Noël disponible sur demande lors de la réservation.

🎊 31/12 – OUDEJAARSAVOND / SAINT-SYLVESTRE

Enkel Oudejaarsavondmenu · Voorschot €100 p.p.

🕒 Aankomst 19u–20u · Gelieve uw aankomstuur bij de reservatie te vermelden.

Menu unique · Acompte 100 € p.p.

🕒 Arrivée 19h–20h · Merci de préciser votre heure d'arrivée lors de la réservation.

🎊 1/1 – NIEUWJAARSDAG / JOUR DE L'AN

Middag / Midi

Nieuwjaarsmenu – 3 of 4 gangen

Menu du Nouvel An – 3 ou 4 plats

Avond / Soir

À la carte

Nieuwjaarsmenu mogelijk op aanvraag bij reservatie.

Menu du Nouvel An disponible sur demande lors de la réservation.

Kerstavond

EGLANTIER
Bistronomie

LA VEILLÉE DE NOËL

€145 | + €48 aangepaste wijnen | vins compris

GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES

Le verre de Champagne Pommery Brut Royal
& 3 amuse-bouches

DUO LANGOUSTINE & COQUILLE

knolselderpuree | hazelnootboter

Duo de langoustine & coquille
purée de céleri-rave | beurre noisette

TARBOT FILET

champagnemousseline | gegrilde prei | kaviaar van haring
Filet de turbot

mousseline au champagne | poireau grillé | caviar de hareng

CITROEN SORBET

limoncello-granité

Sorbet citron | granité au limoncello

ROLLADE VAN KALKOEN

pancetta | winterpeer | pastinaak | boschampignon
truffelsaus | panko-aardappelkroketje

Roulade de dinde | pancetta | poire d'hiver | panais
champignons des bois | sauce à la truffe | croquette de pomme
de terre au panko

KERSTDESSERT

Dessert de Noël

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN

Café & mignardises

Kerstdag

LE JOUR DE NOËL

3-gangen & koud tussengerechtje | € 99 | + € 36 wijnen
* extra voorgerecht + €25 | + € 48 wijnen

3 FEESTELIJKE HAPJES un trio d'amuses festifs

DUO LANGOUSTINE & COQUILLE
knolselderpuree | hazelnootboter
Duo de langoustine & coquille
purée de céleri-rave | beurre noisette

* TARBOT FILET
champagnemousseline | gegrilde prei | kaviaar van haring
Filet de turbot
mousseline au champagne | poireau grillé | caviar de hareng

CITROEN SORBET
limoncello-granité
Sorbet citron | granité au limoncello

ROLLADE VAN KALKOEN
pancetta | winterpeer | pastinaak | boschampignon
truffelsaus | panko-aardappelkroketje
Roulade de dinde | pancetta | poire d'hiver | panais |
champignons des bois | sauce à la truffe | croquette de pomme
de terre au panko

KERSTDESSERT
Dessert de Noël

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN (+€4,5)
Café & mignardises

Oudejaarsavond

EGLANTIER
Bistronomie

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

€ 185 | + € 48 aangepaste wijnen | vins compris

🥂 GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL & 3 HAPJES
Le verre de Champagne Pommery Brut Royal & 3 amuse-bouches

BABYKREEFT

brunoise van pompoen | gember-boternage
Jeune homard | brunoise de potiron | nage au beurre de gingembre

TRIO VAN TARBOT, SINT-JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE
champagnemousseline | gegrilde prei | kaviaar van haring
Trio de turbot, noix de Saint-Jacques & langoustine
mousseline au champagne | poireau grillé | caviar de hareng

CITROEN SORBET

limoncello-granité
Sorbet au citron | granité au limoncello

HERTENKALFFILET ROSSINI

knolselder met vanille | winterpeer | boschampignon
Grand Veneur-truffelsaus | panko-aardappelkroketje
Filet de biche à la Rossini | céleri-rave à la vanille | poire d'hiver
champignons des bois | sauce Grand Veneur à la truffe
croquette de pomme de terre au panko

DESSERT - CREATIE VAN DE CHEF

Création du Chef

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN

Café & mignardises

🥂 GLAS CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL om 00u!
Le verre de Champagne Pommery Brut Royal à minuit !

Nieuwjaarsdag

EGLANTIER
Bistronomie

LE JOUR DE NOUVEL AN

3-gangen & koud tussengerechtje | € 109 | + € 36 wijnen

* extra voorgerecht + €25 | + € 48 wijnen

3 FEESTELIJKE HAPJES

un trio d'amuses festifs

BABYKREEFT

brunoise van pompoen | gember-boternage

Jeune homard | brunoise de potiron | nage au beurre de
gingembre

*TRIO VAN TARBOT, SINT-JAKOBSNOOT & LANGOUSTINE
champagnemousseline | gegrilde prei | kaviaar van haring

Trio de turbot, noix de Saint-Jacques & langoustine
mousseline au champagne | poireau grillé | caviar de hareng

CITROEN SORBET

limoncello-granité

Sorbet au citron | granité au limoncello

HERTENKALFFILET ROSSINI

knolselder met vanille | winterpeer | boschampignon

Grand Veneur-truffelsaus | panko-aardappelkroketje

Filet de biche à la Rossini | céleri-rave à la vanille | poire d'hiver
champignons des bois | sauce Grand Veneur à la truffe
croquette de pomme de terre au panko

DESSERT - CREATIE VAN DE CHEF

Création du Chef

KOFFIE & MINI VERSNAPERINGEN (+€4,5)

Café & mignardises