

## **Menu Noël**

**En soirée : Au plus tard 19h15 à table**

Le vendredi 13 & Samedi 14 Décembre 2024



**Le midi : Au plus tard 12h45 à table**

Du mardi 17 au vendredi 20 Décembre 2024 inclus

### **Amuse-bouche**

Croquette de homard coulis à la chlorophylle

### **Entrée froide**

Foie gras au figues, confiture d'oignons, toast brioche

### **Entrée chaude**

Coquille Saint - Jacques, purée de racine de persil,  
bouillon de livèche

### **Sorbet**

Sorbet colonel

### **Plat principal**

Pintadeau farci au parfum de truffe, pomme bouchon,  
flan de champignons, carotte à la cardamome

### **Dessert**

Buchette de marron glacé et crème d'armagnac



### **Infos:**

***Port du costume et de la cravate obligatoire.***

Prix: € 53,00 - 5 services (incl apéro, mise en bouche, eau)

Prix: € 67,00 - 5 services avec vins adaptés



## **Kerstmenu**

**S 'avonds : Ten laatste 19u15 aan tafel**  
Op vrijdag 13 & zaterdag 14 December 2024



**S 'middags : Ten laatste 12u45 aan tafel**  
Van dinsdag 17 tot en met vrijdag 20 December 2024

### **Proevertje**

Kroketje van kreeft, coulis van bladgroen

### **Voorgerecht**

Foie gras met vijgen, konfijt van ui , toast van brioche

### **Tussengerecht**

Nootje van Sint-Jacobsvrucht, puree van  
peterseliewortel, bouillon van lavas

### **Sorbet**

Sorbet colonel

### **Hoofdgerecht**

Gevulde parelhoen geparfumeerd met truffel,  
kurkaardappel, flan van champignons, bereide wortel  
met kardemon

### **Dessert**

Ijsbouche van kastanje, Armagnac-crème



### **Info:**

***Dragen van kostuum en das  
verplicht.***

Prijs: € 53,00 - 5 gangen ( incl. apéro – hapje –  
water )

Prijs: € 67,00 - 5 gangen ( met aangepaste wijnen)