



Menu Noël

Midi : A table 12h00 à 13h00

16,17,18,19 Décembre 2025

Soir : A table 18h45

12 & 13 Décembre 2025

Amuse bouche

Gaspacho de crustacés et son espuma aux légumes hivernaux.

Entrée froide

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et langoustines aux agrumes, gelée de yuzu, tuile au sarrasin et salade Mizuna

Entrée chaude

Foie gras de canard poêlé aux figues, crumble aux noix, sauce bigarade aromatisée aux feuilles de figuier

Sorbet Champagne

Plat

Faisan farci aux châtaignes, chicon, palets de céleris, croustillant de racine de persil et sa purée de potiron

Dessert

Buchette glacée à la framboise et lait d'amande, marbré de fruits rouges et vanille

Info:

Vin Blanc: Domaine le portail La pépité Cheverny 2023

Vin Rouge: Lalande de Pomerol Château Grand Orneau 2018

Prix par personne:

€ 65,00 All in + apéro, vins et eaux

€ 50,00 Menu sans boissons

Port du costume et de la cravate obligatoire.



Kerstmenu



Middag : aan tafel 12u tot 13u

16, 17, 18, 19 December 2025

Avond: 18u45

12 & 13 December 2025

Hapje

Schaaldierengazpacho met zijn espuma van wintergroenten

Koud voorgerecht

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten en langoustines met citrusvruchten, yuzu-gel, boekweïtkrokantje en Mizuna-salade

Warm Voorgerecht

Warme eendenlever met vijgen, hazelnootcrumble, bigarade van vijgenblad

Sorbet van Champagne

Hoofdgerecht

Gevulde fazant met kastanje, witloof, pompoenpuree, krokantje van peterseliewortel en puree van selder

Dessert

Ijstaartje van framboos en amandelmelk, gemarmerd dessert van rood fruit en vanille

Info:

Witte wijn: Domaine le portail La pépité Cheverny 2023

Rode wijn : Lalande de Pomerol Château Grand Orneau 2018

Prijs per persoon:

€ 65,00 all in incl aperitief, wijnen & water

€ 50,00 Menu zonder dranken

Het dragen van een kostuum met das is verplicht.