



Noël 2016 – de la Mer

Apéritif avec amuse-bouches réconfortants
Domaine de Verpaille Bourgogne, Blanc de Blancs Brut
Tartare de loup de mer, tomate et caviar
Crevettes grises décortiquées à la main et chicons crus
Huître plate de Zélande

Pétoncles poêlés avec crème de topinambour, Mangalica jambon et truffe d'Hiver

Granité de Champagne avec pomme-grenade

Filet de sole des sables, fenouil, quinoa, potiron rôtie et sauce safran

“Désire de Chocolat Vegan”

Expresso ou thé de feuilles avec ses péchés sucrés

95 € tout inclus – vins de haute qualité sélectionnés au cours des repas, eau, sodas ou bières

24/12/2016 : 18u30 ou 20u

25/12/2016 : 12u ou 13u30

25/12/2016 : 18u30 ou 20u

Réservation menu réveillon nouvel-an : après le paiement du montant total de € 95,00 par personne la réservation sera confirmée. Sans cette confirmation, la réservation n'est pas acceptée.
Veuillez bien communiquer le nombre de repas classique et veggie s.v.p.

Compte Bancaire : IBAN: BE16 4771 0547 8174 - BIC: KREDBEBB

Noël 2016 – Veggie

Apéritif avec amuse-bouche réconfortants

Domaine de Verpaille Bourgogne, Blanc de Blancs Brut

Tomate, guacamole et caviar végétalien

Natto et racine de chicorée cru

Algues et cracker de graines de lin

Tempeh frit avec riz Jasmin crème topinambour et truffe d'hiver

Granité de Champagne avec pomme-grenade

Panir chèvre rôti avec potiron au sauce safran et fenouil mariné avec quinoa

“Désire de Chocolat Vegan”

Expresso ou thé de feuilles avec ses péchés sucrés

80 € tout inclus – vins de haute qualité sélectionnés au cours des repas, eau, sodas ou bières

24/12/2016 : 18u30 ou 20u

25/12/2016 : 12u ou 13u30

25/12/2016 : 18u30 ou 20u

Noël menu-réservation : après le paiement du montant total de € 80,00 par personne la réservation sera confirmé. Sans cette confirmation, la réservation n'est pas acceptée.

Veillez bien communiquer la date désirée et le nombre de repas classique et veggie s.v.p.

Compte Bancaire : IBAN: BE16 4771 0547 8174 - BIC: KREDBEBB