

## Oudejaar 2017

---

Aperitief met hartverwarmende hapjes

Domaine de Verpaille Bourgogne, Blanc de Blancs Brut

Ceviche van rode poon (vis van het jaar) met limoen en passievrucht

Handgepelde grijze Noordzeegarnalen in shiso

Gemarineerde rode biet met verse geitenkaas

Shotje Oyster Mary

Sint-Jakobsvrucht in z'n schelp met bloemkool en hazelnoot

Bourgogne,

Tartaar van biologisch rundsvlees met gepofte gele biet, hangop en prei olie

Zeebaarsfilet met gekonfijte venkel, saffraan en citroenverbena olie

Coupe Limoncello met citroensorbet

Wilde eend filet met gerookte pastinaak, knolseldercrème, zonnebloempit en jus van steranijs

Appel met walnotenroomijs, crumble van Chai kruiden en schuim van Himalayan  
Finest Flowery Black Nepal tea

Espresso of losse thee met zijn zoete zonden

Middernacht - om het nieuwe jaar goed in te zetten  
een glaasje Champagne Erick Schreiber van het huis

---

€ 149 alles inclusief – geselecteerde topwijnen tijdens de maaltijd en Bru water plat/bruisend

31/12/2016 : 18u30

Reservatie Oudejaarsmenu - na betaling van het volledig bedrag van € 149,00 per persoon wordt de reservatie bevestigd. Zonder deze bevestiging wordt de reservatie niet aanvaard.

Bank Rekening : IBAN: BE16 4771 0547 8174 - BIC: KREDBEBB