

Menu oudjaar 2018-2019

Ontvangst aan de bar om 20hr00

Glaasje sparkling wine 'Pere Ventura' en trendy appetizers

'Variation autour la cuisine Japonaise'

*Tartaar van wilde zeebaars, wakame en wasabicream van oesters
Gelakte makreelflet, knolseldermousse, rode biet, jonge sla en soja
Sashimi van blauwvintonijn, mesclun van Japanse cress en misomarinade*

*Cappuccino van bospaddestoelen met gerookte spekblokjes, Shi-také,
truffelraviolini, crème op basis van Armagnac*

*Halve Canadese kreeft 'Hard Shell', licht gegratineerd met kruidenboter
en een frisse mesclun van notensla, veldsla en frisée*

*Ierse filet pur 'medium rare', Brabants grondwitloof, enkele wintergroenten,
huisgemaakte kroketjes en rode Port*

'Les délices du Chef'

*Verzorgd dessertbord met kleine Belgische nagerechten
en Italiaanse gelato*

Koffie aan de bar

*

*Wit en rood Portal d' Azenha **

€ 110.00

Dj Jaak (Ambiance Verzekerd)

**In deze prijs is dranken, bediening, btw inbegrepen tot middernacht.
Reserveren kan vanaf nu, betalen moet je doen voor de 15^{de} december**