✦ MENU DU RÉVEILLON ✦

Oudjaarsavond

Menu de réveillon du Nouvel An · New Year's Eve

APERITIEF & AMUSE-BOUCHE

NL · Aperitief naar keuze (sterke drank, cocktail of champagne), drie oesters per persoon, varkenssaté en gemarineerde sint-jakobsschelp.

FR · Apéritif au choix (spiritueux, cocktail ou champagne), trois huîtres par personne, satay de porc et coquille Saint-Jacques gratinée.

EN · Aperitif of your choice (spirit, cocktail or champagne), three oysters per person, pork satay and a gratinated scallop.

VOORGERECHTEN · ENTRÉES · STARTERS

NL · Trio van wildpastei met uienconfituur en een slaatje **OF** gambas 'Fine Champagne' met gekonfijte witloof.

FR · Trio de pâtés de gibier avec confiture d'oignons et petite salade **OU** gambas 'Fine Champagne' aux chicons confits.

EN · Trio of game pâtés with onion chutney and a small salad **OR** prawns 'Fine Champagne' with confit Belgian endive.

HOOFDGERECHTEN · PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES

NL · Ree met rodewijnsaus van Bordeaux, een gevuld appeltje met wintergroenten en amandelkroketjes. **OF** kabeljauw met peistsoemp en beurre blanc van witbier.

FR · Chevreuil, sauce au vin de Bordeaux, petite pomme farcie aux légumes d'hiver et croquettes aux amandes. **OU** cabillaud avec stoemp aux poireaux et beurre blanc à la bière blanche.

EN · Venison with Bordeaux wine sauce, a stuffed apple with winter vegetables and almond croquettes. **OR** cod with leek stoemp and a white-beer beurre blanc.

DESSERT

NL · Baileys-moelleux, geserveerd met praline-ijs, vers fruit en een shotje Baileys.

FR · Moelleux au Baileys, servi avec une glace au praliné, des fruits frais et un shot de Baileys.

EN · Baileys chocolate fondant, served with praline ice cream, fresh fruit and a shot of Baileys.

Irish coffee of French coffee · Irish coffee ou café français

€ 107

Onze beste wensen voor een sprankelend nieuwjaar · Meilleurs vœux · Best wishes