



# NIEUWJAARSMENU

— GELDIG OP 31 DECEMBER —

Een voorgerecht naar keuze, een hoofdschotel en een dessert: **75.00€/persoon**  
Twee voorgerechten (koud en warm), een hoofdschotel en een dessert: **95.00€/persoon**

## FEESTELIJKE APERITIEF

(garnaalkroket, soesje met gerookte ham, gekarameliseerde jakobsvrucht met sesam)

## KOUDE VOORGERECHTEN

Terrine van foie gras van het huis, gelei met Sauternes, Kumquatconfituur, knapperige zwarte chocolade en toast van brioche

\*\*\*

Zes door ons geselecteerde oesters (3 platte en 3 fines de claires)

\*\*\*

Halve kreeft Bellevue (meerprijs van 12 €)

## WARME VOORGERECHTEN

Ravioli van kalfszwezeriken met boschampignons  
heldere kalfsconsommé met Xérès en gepaste wintertruffels

\*\*\*

Licht gegrilde gerookte zalmhartfilet, lauw opegediend op  
een puree van zoete aardappelen met vanille en kastanje crème

\*\*\*

Kreeftensoep met cognac en opgeklopte room

## \*\* CITROENSORBET \*\*

## HOOFDGERECHTEN

Filet pur van hinde met poivradesaus, gekonfijte knolselder met sinaasappel en gember  
puree van truffelaardappelen en pastinaakchips

\*\*\*

Gebakken zeeduivelstaart en langoustines Amerikaanse saus  
romige risotto met saffraan, korstdeeg met prei en oesterzwammen

\*\*\*

Op lage temperatuur gebakken kalfslende, krans van wortelgroenten met boter  
Amandine aardappelen, morieljesaus en karamel van porto

## DESSERTS

Onze legendarische pannenkoeken « Comédie française », in de zaal geflambeerd met Mandarine Napoléon en met een bol vanilleijs

\*\*\*

Nieuwjaarshart van ijs met zijn garnituur

\*\*\*

Royal chocolade entremets

\*\*\*

Selectie van Belgische kazen

**NB: De aperitiefhapjes en de citroensorbet worden zowel in het 3- als in het 4-gangenmenu opgediend.**



# À LA CARTE

— GELDIG OP 31 DECEMBER —

## VOORGERECHTEN

Terrine van foie gras van het huis, gelei met Sauternes, Kumquatconfituur, knapperige zwarte chocolade en toast van brioche .....	23.00
Zes door ons geselecteerde oesters (3 platte en 3 fines de claires).....	24.00
Halve kreeft Bellevue.....	38.00
Ravioli van kalfszwezeriken met boschampionns heldere kalfsconsommé met Xérès en gepaste wintertruffels .....	21.00
Licht gegrilde gerookte zalmhartfilet, lauw opegediend op een puree van zoete aardappelen met vanille en kastanje crème .....	22.00
Kreeftensoep met cognac en opgeklopte room.....	15.00
Onze garnakroketter (2st.).....	18.00
Scotse gerookte zalm en garnituren .....	23.00

## HOOFDGERECHTEN

Filet pur van hinde met poivradesaus, gekonfijte knolselder met sinaasappel en gember puree van truffelaardappelen en pastinaakchips .....	36.00
Gebakken zeeduiwelstaart en langoustines Amerikaanse saus romige risotto met saffraan, korstdeeg met prei en oesterzwammen.....	38.00
Op lage temperatuur gebakken kalfslende, krans van wortelgroenten met boter Amandine aardappelen, morieljesaus en karamel van porto.....	34.00
Eendenborst, morieljesaus, garnituur van seizoengroenten, gratin dauphinois .....	29.00
Op de graat gegrilde tarbot , béarnaisesaus, waterkers, tomaat in de oven en krielaardappeltjes .....	48.50

## DESSERTS

Onze legendarische pannenkoeken « Comédie française », in de zaal geflambeerd met Mandarine Napoléon en met een bol vanilleijs.....	12.25
Nieuwjaarshart van ijs met zijn garnituur .....	9.75
Royal chocolade entremets .....	10.50
Selectie van Belgische kazen.....	12.50

Het huis wijst alle aansprakelijkheid af voor voorwerpen en kleding die aan de kapstokken worden achtergelaten.  
Betaling met cheque is niet toegestaan. Het huis geeft geen wisselgeld terug op briefjes van 500 euro.  
• Alle prijzen zijn in euro, dienst en btw inbegrepen. Personen met voedselallergieën of intoleranties kunnen onze informatiebrochure aanvragen.