



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



24 Dec. 2018

Christmas Eve Réveillon de Noël

Bubbles & Appetizers
Des bulles & des amuses bouches



*Soft smoked salmon and marinated scallops,
Cauliflower cream, hazelnut crumble & crouton with jam of olives*
Le saumon fumé extra doux et coquilles St-Jaques marinées,
Crème de chou-fleur, crumble aux noisettes et croûton à la confiture d'olives



*Arctic charr baked "à l'unilaterale",
Fondue of cucumber & dill, tartare of beetroot & horseradish*
Omble chevalier cuit à l'unilaterale,
Le fondue de concombre et aneth, tartare de betterave rouge & raifort



*Fillet of pheasant, sauce with Calvados,
Apple & cranberries, caramelized chicory with maple syrup*
Le filet de faisan, sauce au Calvados,
Pomme & airelles, chicorée caramélisée au sirop d'érable



Father Christmas dessert
Le dessert du père Noël

MENU : 70 EURO

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN : 99 EURO

SÉLECTION DE VINS INCLUSE : 99 EURO