



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



24 Dec. 2018

Kerstavond Réveillon de Noël

Glaasje bubbels met fijne hapjes
Des bulles & des amuses bouches



Zacht gerookte zalm en gemarineerde St-Jacobsnootjes,
Bloemkoolcrème met hazelnootcrumble en crouton met olijvenkonfituur
Le saumon fumé extra doux et coquilles St-Jaques marinées,
Crème de chou-fleur, crumble aux noisettes et croûton à la confiture d'olives



Op vel gebakken beekridder "à l'unilaterale",
Le fondue van komkommer met dille, tartare van rode biet en mierikswortel
Omble chevalier cuit à l'unilatérale,
Fondue de concombre et aneth, tartare de betterave rouge & raifort



Gebakken fazanthaanfilet met Calvadossaus,
Appeltjes met veenbessen, gekarameliseerd witloof met ahornsiroop
Le filet de faisan, sauce au Calvados,
Pomme & airelles, chicorée caramélisée au sirop d'érable



Dessert van de kerstman
Le dessert du père Noël

MENU: 70 EURO

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN: 99 EURO

SÉLECTION DE VINS INCLUSE: 99 EURO