



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



31 Dec. 2018

Oudejaarsavond
Réveillon de la Saint-Sylvestre

Glaasje bubbels met nieuwjaarshapjes
Des bulles et les amuses bouches du Nouvel An



Terrine van Bekegemse eendenlever met een confit van vijgen en een pistachebroodje
La terrine de foie de canard de Bekegem, confit de figues et pain pistache



Cappuccino van Zeebrugse garnalen met saffraanroom, tomatenblokjes & verse gember
Le cappuccino de crevettes de Zébruges, crème au safran, dés de tomates et gingembre



½ kreeft in whiskysaus met gebakken witloof
Le ½ homard - sauce au whisky & chicorée



Hertenkalfsteak, saus met szechuanpepersaus, peer in rode wijn en knolselderzalf
Le steak de faon, sauce au poivre szechuan, poire au vin rouge et crème de céleri-rave



Dessert van oud naar nieuw
Le dessert du nouvel an

MENU : 100 EURO

MENU MET AANGEPASTE WIJNEN : 140 EURO

AVEC SÉLECTION DE VINS INCLUSE : 140 EURO