



Kerstmenu - Menu de Noël € 69,00

Nobashi garnaal / zachte prei / Cottage cheese / witte rammenas (€ 18,00)

Nobashi / fondant de poireau / Cottage cheese / rammenas blanc

Of / Ou

Terrine van ganzenlever / konfijt van Jonagold / brioche (suppl menu € 4,00)

Terrine de foie d'oie / confit de Jonagold / brioche (suppl menu € 4,00)

Snoekbaars / venkel / chinese kool / paprika / Cocosmelk (€ 18,00 / € 25,00)

Sandre / fenouil / chou chinois / paprika / lait de coco

Sorbet van peer / *Sorbet de poire*

Mechelse koekoek / wintergroenten / Fine Champagne (€ 22,00)

Coucou de Malines / légumes hivernales / Fine champagne

Individueel kerstgebak / *Gâteau de Noël individuel* (€ 9,00)

Oudejaarsmenu - Menu St.-Sylvestre "€ 79,00"

Fantasie van makreel / appel & rode biet / zure room / granaat appel (€ 17,00)

Fantaisie de maquereau / pommes et betraves rouges / crème aigre / grenade

Of

Terrine ganzenlever / konfijt van jonagold / brioche (supl 4,00)

Terrine de foie d'oie / confit de jonagold brioche (€ 22,00)

Thaise currysoep / ravioli van tijgerganranaal / citroengras (€ 18,00 / € 24,00)

Velouté de curry thaïlandais / ravioli de crevettes géantes / bâtons de citronnelles

Zee tong filet / risotto / Luchtige kreeftenjus / Basilicum € 24,00/30,00

Filets de soles / risotto / jus d'homard / Basilic

Sorbet rood fruit / *Sorbet fruits rouges*

Hertenfilet / spitskool / witloof / spruiten (€ 26,00)

Le filet de biche / chou pointu / Chicons / choux de Bruxelles

Verrassingsgebak "2023" / Dessert surprise "2023" (€ 9,00)

Alle gerechten uit de menu's kunnen zowel met Kerstmis als Nieuwjaar afzonderlijk verkregen worden tegen de aangeduide prijs(voorgerecht/hoofdschotel). *Chaque plat est disponible individuellement, à Noël et Nouvel An, pour le prix indiqué (entrée/grosse pièce).*

Aarzel niet om ons te contacteren voor betreffende allergiën, allergenen,...



Vegetarisch menu € 60,00

Haloumi / appel & rode biet / zure room / granaat appel (€ 17,00)

Haloumi / pommes et betraves rouges / crème aigre / grenade

Tofu / venkel / chinese kool / paprika / Cocosmelk (€ 17,00)

Tofu / fenouil / choux chinois / paprika / lait de coco

Sorbet van peer / *Sorbet de poire*

No chicken chunks / wintergroenten / Fine Champagne (19,00)

No chicken chunks / légumes hivernales / Fine champagne

Individueel kerstgebak / *Gâteau de Noël individuel* (€ 9,00)

Volgende gerechten zijn eveneens te verkrijgen / Les plats suivants peuvent être fournis sur commande:

Bisque van kreeft (1/3 liter p.p.) / Bisque d'Homard (1/3 litre p.p.) € 7,00

Gebraden fazant, Belgisch witloof en knolselder € 23,00

Le faisant rôti, chicons et céleri-rave

Pot au feu van Canadese kreeft / Le Pot au feu de homard Canadien € 35,00

Kreeft "Belle-Vue" / Homard "Belle-Vue" € 35,00

Kindermenu (Tomatensoep met balletjes - Gebraden parelhoen met appelwaaier - dessert) € 20,00

Menu enfants (Soupe aux tomates et boulettes - pintadeau, éventail de pommes - dessert)

Tafelbroodjes (35gr.) - Petits pains. € 0,40/st.

Koude Hapjes/amuse froid € 2,00

Mousse van Ardeense ham crumble van pancetta / Mousse de jambon d'ardenne crumble de pancetta

Tataki van zalm soya en limoen / Tataki de saumon, soya et citron vert

Vitello tonato, zuiderse groenten, appelkappertje

Flan van oester, zure room, komkommer & dille / flan d'huître, crème aigre, comcombre et aneth

Warme Hapjes/amuse chaud € 2,50

Desserten & Kaas/ Dessert & fromage

Individueel gebak / Gâteau individuel € 9,00

Chocolade moelleux / Moelleux au chocolat € 8,00

Kaas assortiment en garnituur / Assortiment de fromages et sa garniture (5 soorten) € 12,50

Ijs of sorbet per liter / Sorbet ou glace le litre € 15,00

Champagne "Madame de Maintenon" € 22,50

Champagne "Taittinger" Brut Réserve € 40,00