



New Year's Eve Dinner 2017

Dégustations

Tasting

Degustatie

Tartare de homard et tourteau au citron vert

Huître en gelée d'herbes aromatiques
Lobster and brown crab with lime Tartare,
Oyster in herbs jelly

Tartaar van kreeft en krab met limoen,
Oester in gelei van aromatische kruiden

Velouté de topinambour parfumé à la truffe

Jerusalem Artichoke soup with truffle
Aardpeersoep geparfumeerd met truffel

Tartelette tiède aux poires et au magret de canard, foie gras,

Salade de jeunes pousses et vinaigrette à la framboise

Pear and duck magret's tartlet, foie gras,
Young salad, raspberry Vinaigrette

Lauw gebak met peer en eendenborst, eendenlever,
Jonge salade en vinaigrette van framboos

Sorbet à la mirabelle

Mirabelle sorbet

Mirabel sorbet

Filet de faon poêlé, fricassée de butternut aux raisins secs,
Panais confit et gratin de pommes de terre aux girolles,
Sauce Grand Veneur aux airelles

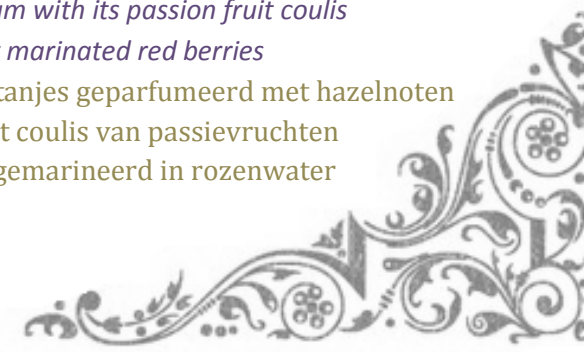
Fawn filet, butternut fricassée with dried grapes,
Parsnip and potatoes gratin with chanterelles,
Grand Veneur and cranberries sauce

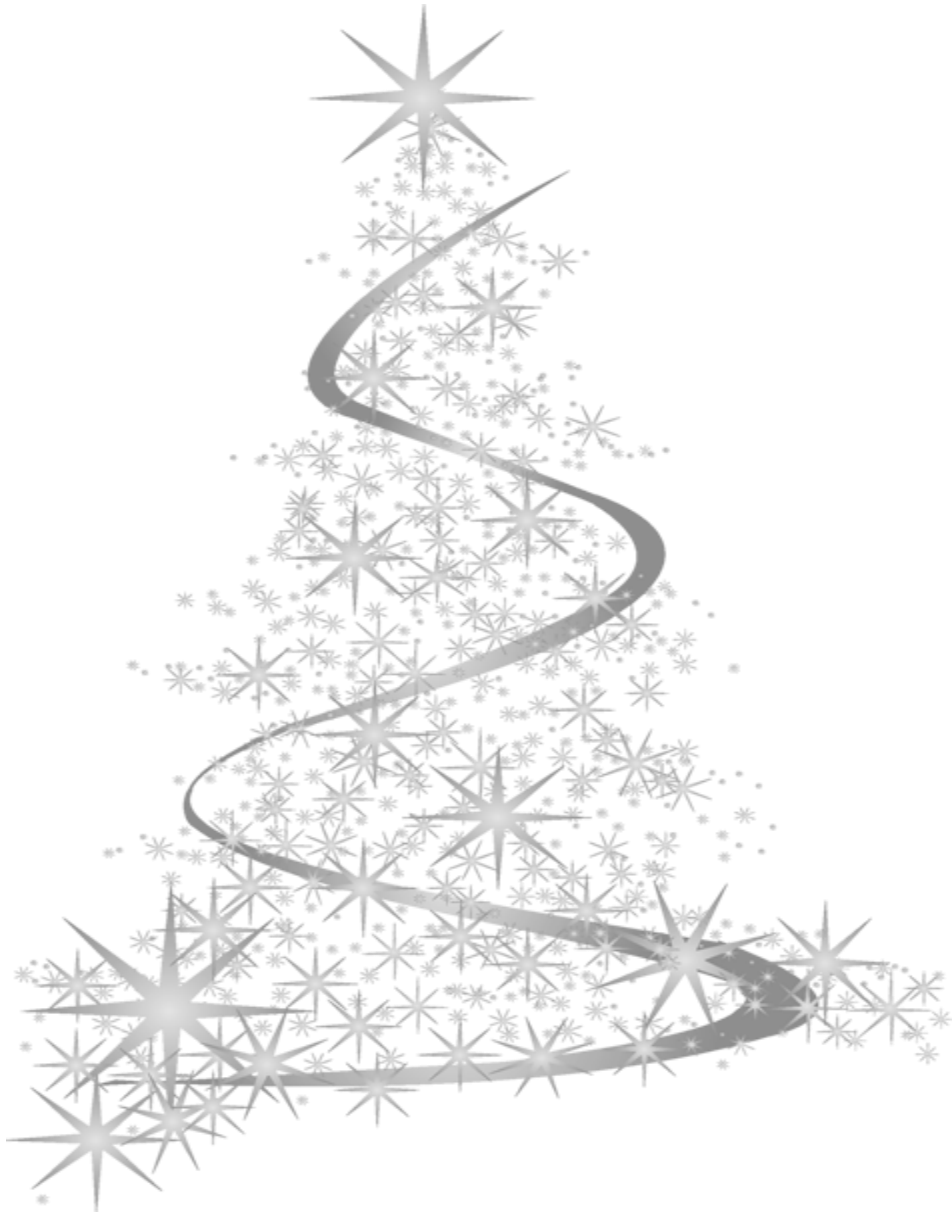
Gebakken Hertekalffilet, stampot van butternut pompoen met rozijnen,
Geconfijte pastinaak en aardappelgratin met cantharellen,
Grand Veneur en bosbessen saus

Mousse de marrons confits au parfum de noisettes
Crèmeux au lait de coco, coulis aux fruits de la passion
Fruits rouges marinés à l'eau de rose

Crystallized chestnut mousse perfumed with hazelnuts
Coconut milk cream with its passion fruit coulis
Rosewater marinated red berries

Mousse van geconfijt kastanjes geparfumeerd met hazelnoten
Kokoscrème met coulis van passievruchten
Rode vruchten gemarineerd in rozenwater





*Wishing you a
Happy Holidays!*