

COLVENIER FEESTMENU

Kerst & Nieuwjaar

(menu verplicht op 24 & 31 december)

Vichyssoise

met gerookte paling en kaviaar van forel

* *Champagne "Paul Clouet" selection Grande Reserve **

Stapelstaartje Colvenier

met kreeft, verse Schotse zalm en tonijn, vergezeld met een kleurig slaatje van groene boontjes en balsamico vinaigrette

* *Grenache rosé, Calmel-Joseph, Medaille d'or Concours Mondial Bruxelles 2022 **

Zeetong

met aromatische snippergroentjes, grijze garnaaltjes en sausje van citrus en Chardonnay-wijn en groene asperges en tuinkruiden

* *Chardonnay, Adulation, California 2021 **

Pauze-gerecht

Sorbet van vruchten met muntlikeur uit Zwevezele

Filet mignon

van hertenkalf met gekarameliseerde witloof, rode winterperen, broccoli, knolselderpuree en appel-veenbes. Truffelsaus met eekhoortjesbrood.

* *Zinfandel, Adulation, California 2019 **

Merveilleux

Met verse exotische vruchten, vanilleroomijs
geparfumeerd met amaretto

Koffie of thee met zoetigheden

All inclusive 6-gangenmenu - € 195 p.p.