

FEESTMENU 2024-2025

Kerstmis, oudejaarsavond & nieuwjaarsdag

(menu verplicht op 24 en 31 december)

Ontvangst in de wijnkelder met...

ceviche van sint-jakobsvrucht met kaviaar van forel en
sesam-broodstengel

* *champagne de monterat brut epernay* *

Carpaccio-rossini-colvenier 'Belgisch wit-blauw filet pur'

met foie gras, remoulade van truffel en selder, olijfolie, schaafsel van oude parmezaan

* *scala dei pla dels angels rose priorat 2022* *

Zeebaars en langoustine

met aromatische provençaalse groentjes met sausje beurre blanc,
groene asperges en tuinkruiden

* *viognier villa blanche calmel & joseph, createurs de grands vins en languedoc roussillon* *

Heerlijk klein pauzegerechtje

sorbet van vruchten met muntlikeur uit Zwevezele

Filet mignon

kort gebraden hertenkalf met gekarameliseerde witloof, saus grand-veneuer,
puree van aardpeer, eekhoorntjesbrood, paddenstoelen en veenbessen

* *adulation pinot noir california* *

Crème brûlée

van jonagold appel met huisgemaakt calvados-roomijs, geweldige sultana rozijntjes
en krokante chocolade

Koffie of thee

met zoetigheden en een glaasje champagne

All-inclusive zesgangenmenu - €225 p.p.