



Menu

Oudejaarsavond . Réveillon . New Year's Eve

Het ontwaken van de smaakpapillen / *L'éveil des papilles* / The awakening of the taste buds

Coupe / glass Champagne Leroy Prévot

Coupe / glass Moët & Chandon*

Fijne plakjes sint-Jakobsnoot op crème van aardpeer, krokante aardappel, gezouten slagroom met kaviaarparels

Lamelles de Saint-Jacques sur crème de topinambour, croquant de p.d.t. et chantilly salée aux perles de caviar

Thin slices of scallops on Jerusalem artichoke cream, crusty potato and whipped cream with caviar pearls

Chablis 1er Cru Beauroy, 2014, Domaine Alain Geoffroy*

—

Cappuccino van kreeft en zijn vlees, geparfumeerd met dragon

Cappuccino de homard et sa chair, parfumé à l'estragon

Lobster cappuccino and its meat, perfumed with tarragon

Chablis 1er Cru Beauroy, 2014, Domaine Alain Geoffroy*

—

Tartaar van kalf, gebakken kalfszwezerik, truffel, krokante knolselder

Tartare de veau, riz de veau poêlé, truffe, céleri rave croustillant

Veal tartar, fried veal sweetbread, truffle, crispy celeriac

Sancerre rouge, 2014, Domaine Pascal Jolivet*

—

Hertenkalffilet met z'n jus, gebakken schorseneer, boschampignons, Dauphine aardappelen

Filet de biche et son jus, salsifis poêlées, champignons des bois, pommes Dauphine

Fawn fillet and its stock, pan fried salsify, wild mushrooms, Dauphine potatoes

Vacqueyras, 2015, Clos des Frères - Erwin Devriendt*

—

Alles in chocolade / *Le tout en chocolat* / All in chocolate

—

Ponti koffie en mignardises / *Café Ponti et mignardises* / Ponti Coffee with mignardises

Middernacht / *minuit* / midnight

Coupe / glass Champagne Leroy Prévot

Coupe / glass Moët & Chandon*

Menu : 130 €

***Drank : 50 € (optioneel/ optionnel/ optional)**

INFO & RESERVERINGS: wahim@belgaqueen.be