

MENU NOUVEL AN 2018

Amuses bouche

Huitre Secrète David Hervé,
caviar impérial gold, sarrasin, cresson

Oreiller de la Belle Aurore

Coquille Saint-Jacques de Dieppe,
embeurré de chou vert, vin jaune du Jura

Ravioles de homard breton,
estragon

Poitrine de Pintade de Bresse rôtie,
truffe Mélanosporum, salsifis, topinambour

Pavlova
agrumes et fruit de la passion

Café et mignardises

*Le menu est proposé au prix de 165 € par personne
Le menu avec notre sélection de vin est proposé au prix de 225 € par personne, hors apéritif
Le menu avec notre sélection de vin, l'apéritif et l'eau est proposé au prix de 240 € par personne*

Réservations souhaitée au 02 / 503.00.00

OUDEJAARSAVOND MENU 2018

Amuses Bouches

Oester Secrète David Hervé
caviar imperial gold, boekweit, tuinkers

Het Kussen van Doornroosje

Sint Jacob Schelp uit Dieppe
groene kool, vin jaune uit Jura

Ravioles van kreeft uit Bretagne,
dragon

Gebraden borst van parelhoen uit Bresse,
zwarte truffel Mélanosporum, schorseneren, pastinaak

Pavlova
citrusvruchten en passie vruchten

Koffie en zoetigheden

*Het menu is aan 165 € per persoon voorgesteld
Het menu met de aangepaste wijnen is aan 225 € voorgesteld, aperitief niet inbegrepen.
Het menu met de aangepaste wijnen, water, en een aperitief is aan 240 € voorgesteld.*

Reservatie op 02 / 503.00.00 gewenst