



Menu de Noël

24 décembre dès 19h

Trio de verrines :

Bonbon de foie gras, spéculoos
Tartare de thon, crème légère au yuzu
Saumon fumé artisanal, ricotta à l'aneth

*

Carpaccio d'Holstein fumé, papaye, pamplemousse et mizuna

**

Turbotin rôti, mousseline Clamart, amandes grillées,
huile aux herbes

Sorbet au Champagne et à l'Aperol

Chapon cuit à basse température, jus Rossini,
potimarron glacé, foie gras poêlé

Délice aux cinq chocolats, glace aux noix de pécan

Menu à 110€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

« Live music »

Païement à la réservation.

* Accords mets-vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.

Buffet de Noël

24 décembre dès 19h

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking & buffet de desserts & animation musicale.

105€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Païement à la réservation.

* accords mets-vins, bières au fût, softs, cafés & thés



Brunch de Noël

25 décembre de 12h à 16h

Brunch à volonté avec animation.
Éventail de mets froids et chauds,
sucrés et salés, buffet de desserts.

60€/pers. hors boissons
Païement à la réservation.

Formules enfants (de 3 à 11 ans inclus)

Le 24 décembre dès 19h

Menu

29€/enfant

Potage

Boulette, frites et compote

Dame blanche

Païement à la réservation.

Buffet

52,50€/enfant, softs compris

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking, buffet de desserts
& animation musicale.

Païement à la réservation.

Menu
ou buffet pour
l'ensemble
de la table.

Le 25 décembre de 12h à 16h

Brunch de Noël

30€/enfant, softs compris

Brunch à volonté avec animation & présence du Père Noël.
Éventail de mets froids et chauds, sucrés et salés,
buffet de desserts.

Païement à la réservation.





Kerstmenu

24 december om 19.00 uur

Trio van verrines :

Bonbon van foie gras, speculaas

Tonijntartaar, luchtige yzucrème

Ambachtelijk gerookte zalm, ricotta met dille

*

Carpaccio van gerookte Holstein, papaja, pompelmoes en mizuna

**

Gebraden tarbot, Clamart-aardappelmousseline,
geroosterde amandelen, kruidenolie

Champagnesorbet met Aperol

Op lage temperatuur gegaarde kapoen,
Rossinisaus, geglaceerde pompoen, gebakken foie gras

Vijfchocoladendessert, pecannotenijis

Menu voor 110€ inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Live muziek tijdens het diner. **Betaling bij reservering.**

** Aangepaste wijnen, bieren van het vat,
frisdranken, koffie en thee tijdens
de maaltijd. Lijst van allergenen beschikbaar
op aanvraag bij de receptie.*

Kerstbuffet

24 december vanaf 19.00 uur

Groot buffet met warme en koude gerechten,
show cooking, dessertsbuffet & muzikale animatie.

105€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

** aangepaste wijnen, bieren van het vat, frisdranken, koffie en thee*



Kerstbrunch

25 december van 12.00 tot 16.00 uur

Brunch «à volonté» met animatie.
Een scala aan koude en warme gerechten,
zoete en hartige gerechten, dessertenbuffet.

60€/pers. dranken niet inbegrepen
Betaling bij reservering.



Kindermenu's (van 3 tot en met 11 jaar)

24 december
vanaf 19.00 uur

Menu

voor 29€/kind

Soep

Gehaktballetje, frieten en appelmoes
Dame blanche

Betaling bij reservering

Buffet

52,50€/kind, inclusief frisdranken

Groot buffet met warme en koude
gerechten, show cooking,
dessertenbuffet & muzikale animatie.

Betaling bij reservering.



Menu
of buffet
voor de
hele tafel.

25 december
van 12.00 tot 16.00 uur

Kerstbrunch

30€/kind, inclusief frisdranken

Brunch «à volonté» met warme en koude gerechten,
show cooking & dessertenbuffet.

Animatie & aanwezigheid van de Kerstman.

Betaling bij reservering.

