Nederlands?
Zie pagina 3

Menu de Noël

24 décembre dès 19h

Trio de verrines :
Bonbon de foie gras, spéculoos (1, 12)
Tartare de thon, crème légère au yuzu (6, 7)
Saumon fumé artisanal, ricotta à l'aneth (7, 12)

*

Carpaccio d'Holstein fumé, papaye, pamplemousse et mizuna

**

Turbotin rôti, mousseline Clamart, amandes grillées,
huile aux herbes (7, 8, 12)

***

Sorbet au Champagne et à l'Aperol (12)

****

Chapon cuit à basse température, jus Rossini,
potimarron glacé, foie gras poêlé (1, 7, 12)

*****

Délice aux cinq chocolats, glace aux noix de pécan (1, 6, 8)

Menu à 110€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)
« Live music »
Paiement 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)
Paiement 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
Paiement 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

Paiement à la réservation.

⚠ Menu ou buffet pour l'ensemble de la table.

Buffet

52,50€/enfant, softs compris

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

Paiement à la réservation.

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.

Paiement à la réservation.

Kerstmenu

24 december om 19.00 uur

Trio van verrines :
Bonbon van foie gras, speculaas (1, 12)
Tonijntartaar, luchtige yuzucrème (6, 7)
Ambachtelijk gerookte zalm, ricotta met dille (7, 12)

*

Carpaccio van gerookte Holstein, papaja, pompelmoes en mizuna

**

Gebraden tarbot, Clamart-aardappelmousseline,
geroosterde amandelen, kruidenolie (7, 8, 12)

***

Champagnesorbet met Aperol (12)

****

Op lage temperatuur gegaarde kapoen,
Rossinisaus, geglaceerde pompoen, gebakken foie gras (1, 7, 12)

*****

Vijfchocoladendessert, pecannotenijs (1, 6, 8)

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, dessertenbuffet & 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

Menu of buffet voor de hele tafel.

Buffet

52,50€/kind, inclusief frisdranken

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

Betaling bij reservering.

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.