

KERSTDAG IN DE MAYEUR JOUR DE NOËL AU MAYEUR 25/12

**DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS**

**GEMARINEERDE WILDE ZALM – SINT JAKOBS NOOTJES –
KAVIAAR “DAURICUS” ROYALE
SAUMON SAUVAGE – COQUILLES SAINT JACQUES
MARINÉES – CAVIAR « DAURICUS » ROYALE**

**RAVIOLI VAN KING CRAB – MANGO - CURRY
RAVIOLE DE KING CRAB – MANGUE - CURRY**

**OSSENHAAS “ROSSINI” – FIJNE FRIETJES
TOURNEDOS DE BŒUF “ROSSINI” – POMMES ALLUMETTES**

**KAASBORD OF GEFLAMBEERDE PANNENKOEKEN SUZETTE
« GRAND MARNIER »
ASSIETTE DE FROMAGES OU CRÊPES SUZETTE FLAMBÉ
« GRAND MARNIER »**

**MENU 68€, MET AANGEPASTE WIJNEN 90€
MENU 68€, AVEC VINS ASSORTIS 90€**

+ KAART

**OP 25/12 ZIJN WIJ 'S AVONDS GESLOTEN
+ À LA CARTE
LE 25/12 AU SOIR NOUS SOMMES FERMÉES
OUDEJAARSVOND IN DE MAYEUR
SAINT SYLVESTRE AU MAYEUR
31/12**

**DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS**

**CARPACCIO VAN RODE SPAANSE GAMBAS – KAVIAAR DAURICUS
« IMPERIAL GOLD » – BLINIS
CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES ESPAGNOL – CAVIAR
DAURICUS « IMPERIAL GOLD » - BLINIS**

**BRETOENSE SINT JAKOBS NOTEN – GEBAKKEN GANZENLEVER –
BOSPADDENSTOELEN – ALGEN EMULSIE
COQUILLES SAINT JACQUES BRETONNES – FOIE D'OIE POÊLÉ –
CHAMPIGNONS DES BOIS – ÉMULSION D'ALGUES**

**RAVIOLI KING CRAB – MANGO – ZACHTE CURRY SAUS
RAVIOLE KING CRAB – MANGUE- SAUCE CURRY DOUX**

**RISOTTO VAN BINTJES – OUDE PARMEZAAN – OSSENSTAART –
NIEROOGKREEFT “GULVINEC”
RISOTTO DE BINTJES – VIEUX PARMESAN – QUEUE DE BŒUF –
LANGOUSTINE « GULVINEC »**

**HINDENOOT – CUMBERLAND
NOISETTE DE BICHE – CUMBERLAND**

**SINT SYLVESTER DESSERT
DESSERT DE LA SAINT SYLVESTRE**

CHAMPAGNE OM MIDDERNACHT
LE VERRE DE CHAMPAGNE À MINUIT

MENU 99€, MET AANGEPASTE WIJNEN 150€
MENU 99€, AVEC VINS ASSORTIS 150€

NIEUWJAAR IN DE MAYEUR JOUR DE L'AN AU MAYEUR 01/01

DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS

6 OESTERS NATUUR OF GEGRATINEERD MET
CHAMPAGNESAU
6 HUITRES NATURES OU GRATINÉES AU CHAMPAGNE

GEBAKKEN 1/2 KREEFT – ESPELETTE BOTER – BASMATI
RIJST - GROENTJES
1/2 HOMARD – BEURRE ESPELETTE – RIZ BASMATI -
LÉGUMES

OSSENHAAS « BLACK ANGUS » AARDAPPEL RISOTTO –
BOSPADDENSTOELEN – TRUFFELS
FILET PUR DE BŒUF « BLACK ANGUS » - RISOTTO DE
POMMES DE TERRE – CHAMPIGNONS DES BOIS - TRUFFES

KAASBORD OF SABAYON - MUSKAATWIJN
ASSIETTE DE FROMAGES OU SABAYON – VIN MUSCAT

MENU 68€, MET AANGEPASTE WIJNEN 90€

MENU 68€, avec vins assortis 90€

+ kaart

Op 01/01 zijn wij 's avonds gesloten

+ à la carte

Le 01/01 au soir nous sommes fermées