

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

**DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS**

**GEBAKKEN SINT JAKOBSNOTEN – BUTTERNUT - LOMO
COQUILLES SAINT JACQUES RÔTI – BUTTERNUT -
LOMO**

**RAVIOLIS VAN WILDE TIJGER GARNAAL – MANGO -
CURRY
RAVIOLES DE CREVETTES TIGRÉES SAUVAGE –
MANGUE - CURRY**

**KALFSHAASJE “ROSSINI” – FIJNE FRIETJES
FILET PUR DE VAU “ROSSINI” – POMMES ALLUMETTES**

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

**MENU 70€, MET AANGEPASTE WIJNEN 95€
MENU 70€, AVEC VINS ASSORTIS 95€**

**+ KAA PENSEZ AUX FÊTES À TEMPS, DEMANDEZ DÈS
MAINTENANT TOUS NOS MENUS DE FIN D'ANNÉE ET LA
LISTE DE TRAITEUR**

+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

DEGUSTATIES DÉGUSTATIONS

**WILDE ZEEBAARS TARTAAR – LIME - KRUIDENSALADE
TARTARE BAR DE LIGNE SAUVAGE – LIME – SALADE D'HERBES**

**!!! GESTAMPTE BIO BINTJE “MOSCOVITE”- IMPERIAL GOLD
KAVIAAR 25GR
!!! ECRASÉ DE BINTJE BIO “MOSCOVITE”- IMPERIAL GOLD CAVIAR
25GR**

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

**RAVIOLI ZEEKRAB – MANGO – ZACHTE CURRY SAUS
RAVIOLE TOUTEAU – MANGUE- SAUCE CURRY DOUX**

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

**HINDENOOT – FINE CHAMPAGNE - TRUFFEL
NOISETTE DE BICHE – FINE CHAMPAGNE - TRUFFEL**

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

**CHAMPAGNE OM MIDDERNACHT
LE VERRE DE CHAMPAGNE À MINUIT**

**MENU 6 GANGEN 99€ , MET AANGEPASTE WIJNEN 150€
MENU 6 SERVICES 99€, AVEC VINS ASSORTIS 150€**

**!!! MENU 7 GANGEN 129€, MET AANGEPASTE WIJNEN 180€
!!! MENU 7 SERVICES 129€, AVEC VINS ASSORTIS 180€**

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

**DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS**

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

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

**LAMSRIBSTUK - AARDAPPEL RISOTTO –
BOSPADDENSTOELEN – TRUFFELS
CARRÉE D'AGNEAU- RISOTTO DE POMMES DE
TERRE – CHAMPIGNONS DES BOIS - TRUFFES**

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

**MENU 70€, MET AANGEPASTE WIJNEN 95€
MENU 70€, AVEC VINS ASSORTIS 95€**

**+ KAART
OP 01/01 ZIJN WIJ 'S AVONDS GESLOTEN
+ À LA CARTE
LE 01/01 AU SOIR NOUS SOMMES FERMÉES**