

# **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  
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES – FOIE D'OIE POËLÉ –  
CHAMPIGNONS DES BOIS – ÉMULSION D'ALGUES**

**\*\*\***

**RAVIOLI - ZEEKRAB – MANGO – ZACHTE CURRY SAUS  
RAVIOLES - TOURTEAU – 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 - TUINBONEN  
NOISETTE DE BICHE – FINE CHAMPAGNE – TRUFFE – FÈVES DES MARAIS**

**\*\*\***

**WARME SOUFFLE MONTAUBAN - DRUIVEN  
SOUFFLÉ CHAUD MONTAUBAN - RAISINS**

**\*\*\***

**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 134€, MET AANGEPASTE WIJNEN 185€  
!!! MENU 7 SERVICES 134€, AVEC VINS ASSORTIS 185€**