

### **Kerstmenu Brasserie – 105€**

Gebakken ganzenlever,  
Kweepeer chutney, sesam krokantje

\*

Geroosterde Sint-Jakobsnoten  
Schaaldieren bouillon met citroenmelisse

\*

Mechelse koekoek, zwarte truffel  
Wortelgroenten, dauphine aardappelen

\*

Chocolade kerststronk met clementine

*Voorschot van 105€/p bij de reservatie*

### **Oudejaarsmenu Brasserie – 145€**

Zeebrasem carpaccio  
Clémentine, Baeri kaviaar

\*

Geperste ganzenlever en gerookte forel  
Appel, brioche toast

\*

Canadese kreeft à l'armoricaine  
Selderij en prei

\*

Hindefilet uit onze Ardennen  
Aardappeltaart met zwarte truffel

\*

Gepocheerde peer met kruiden  
Champagne sorbet

*Een glaasje champagne wordt aangeboden om middernacht*

*Voorschot van 145€/p bij de reservatie*

### **Kerstmenu Villa – 175€**

Lekkernijen

Sint-Jakobsnoten en ganzenlever carpaccio, biet

\*

Geroosterde blauwe kreeft  
Schorseneren en kastanjes, romige bisque met citroenmelisse

\*

Parelhoenders, knapperig billetje  
Aardpeer, chanterelles, Albufera saus, zwarte truffel

\*

Textuur van kastanjes, butternut, clementine

\*

Taart met chocolade en sesam, banaan en limoen sorbet

*Voorschot van 175€/p bij de reservatie*

### **Oudejaarsmenu Villa – 245€**

Lekkernijen

\*

Gillardeau oesters in declinatie, Dauricus kaviaar, groene appel

\*

Geroosterde Sint-Jakobsnoten, witloof, selderij, zwarte truffel

\*

Gegrilde tarbot  
Gerookte rijst in risotto, jura wijnsaus

\*

Reerug  
Biet en kastanjes, Grand Veneur saus

\*

Brillat-Savarin trufflé

\*

Appel in verscheidene texturen , peperkoek

\*

Sacher koek, cassis, yoghurt sorbet, champagne

*Een glaasje champagne wordt aangeboden om middernacht*

*Voorschot van 245€/p bij de reservering*