

# *Festive Season*

## Christmas Menu

### Amuse-bouche

#### **Beetroot cured salmon with marinated vegetables**

Saumon mariné à la betterave rouge avec ses légumes croquants

*Zalm gemarineerd in rode biet met knapperige groenten*

#### **Pheasant 'Vol-au-vent' with celeriac purée and forest mushrooms**

Vol-au-vent de faisán accompagné d'une purée de céleri-rave et des champignons des bois.

*Vol-au-vent van fazant met een selderpuree en bospaddestoelen*

#### **Mont Blanc chestnut tartlet**

Tartelette Mont Blanc aux marrons

*Mont Blanc kastanjetaartje*

*65 Eur per person, including a welcome drink.*

*Children's menu available at 30 Eur.*



*\*Please let us know if you have any allergies or special requests.*

# *Festive Season*

## New Year's Eve Menu

### Amuse-bouche

#### **Lobster Crostini with a mousse of foie gras and butternut cream, in a red fruit sauce**

Crostini de homard enrobé d'une mousse de foie gras et crème butternut, dans une sauce aux fruits rouges

*Crostini van kreeft met een espuma van ganzenlever en een butternut creme, in een soepje van rode vruchten*

#### **'Vispannetje' of sole fish and scallops**

'Vispannetje' de sole et coquilles Saint-Jacques

*Vispannetje van zee tong met Sint-Jakobswelpen*

#### **Beef Wellington in a rich gravy with steamed vegetables**

Beef Wellington dans son jus, accompagné de légumes vapeur

*Beef Wellington in een rijke jus met gestoomde groenten*

#### **Profiteroles with saffron aromatized cream, topped with a Guanaja chocolate sauce**

Profiteroles fourrées à la crème aromatisée au safran, nappées au chocolat de Guanaja

*Profiteroles met een crème van saffraan, in een Guanaja chocoladesausje*

*95 Eur per person, including a welcome drink.*

*Children's menu available at 55 Eur.*



*\*Please let us know if you have any allergies or special requests.*