

La Terrasse

DU ZOUTE

KERSTMENU – REVEILLON DE NOËL

Coupe Champagne Pommery Cuvée Royal Brut

Roomsoep van fazant, brioche met pata negra,
geitenkaastaartje en Parmezaankrokant
Crème de faisan, brioche au Pata Negra,
tartelette au fromage de chèvre et croquant de Parmesan

—
Ganzenlever terrine, appelcrumble en
gelei van sinaas en Drambuie
Terrine de foie d’oie, crumble de pomme et
crème d’orange au Drambuie
Grüner Veltliner, Josef Ehmoser, Austria

—
Penne met verse truffel en twee sauzen
Penne aux truffes fraîches et deux sauces
Pouilly Fumé, Ladoucette, Loire

—
Sorbet van appel en kersen
Sorbet de pomme et cerise

—
Traaggegaarde parelhoen, witlof, wortelpuree, pastinaakzalf,
fine champagne saus en gekonfijte aardappelen
Pintade, cuit lentement, chicon, purée de carottes, crème de panais,
sauce fine champagne et pommes de terre confites
Château Carruades de Lafite 2004, Pauillac, Bordeaux

—
Chocolade Kerstbal, witte chocolademousse en dragonijs
Boule de Noël au chocolat, mousse au chocolat blanc et glace à l’estragon
Madeira Boal 10y

—
Koffie of thee met mignardises
Café ou thé avec mignardises

85€ PRIJS P.P. – PRIX P.P.
+40€ DRANKFORFAIT WIJN & WATER – FORFAIT BOISSONS VINS & EAU
RESERVATIE VERPLICHT – RESERVATION REQUISE
START 19H

La Terrasse

DU ZOUTE

OUDEJAARSAVOND – REVEILLON DE ST-SYLVESTRE

Coupe Champagne Pommery Cuvée Royal Brut

Carpaccio van coquille, langoustine met limoenboter,
kaviaar en schuim van oester
Carpaccio de coquille, langoustine au beurre de citron vert,
caviar et mousse d'huître

—

Gerookte en gebakken eend, boschampignons, crumble van spek,
mangogel en portodressing

Canard fumé et poêlé, champignons des bois, crumble de bacon,
gelée de mangue et dressing au porto

[Barons de Rothschild Rosé](#)

[Sancerre 'Ultimus', Domaine Thomas & Fils, Loire](#)

—

Kreeft, dragonboter, crème van gekarameliseerde sjalot en Choronsaus
Homard, beure à l'estragon, crème d'échalote caramélisée et sauce Choron

[Barons de Rothschild Blanc de Blancs](#)

[Francis Coppola Diamond Collection, California](#)

—

Sorbet van limoncello
Sorbet de limoncello

—

Tarbotfilet, fijne groentjes, handgepelde garnalen,
champagnesaus en tempura van groene asperges
Filet de turbot, petits légumes, crevettes épluchées à la main,
sauce champagne et tempura d'asperges vertes

[Pommery Cuvée Louise 2004](#)

[Meursault, Clos du Cromin, Lupé-Colet, Bourgogne](#)

—

Nieuwjaarsverrassing
Surprise de Nouvel An

[Madeira Boal 10y](#)

[Château La Moulière, Bergerac](#)

Koffie of thee met mignardises
Café ou thé avec mignardises

Coupe Champagne Pommery Cuvée Brut Royal @ New Year

195€ PRIJS P.P. - PRIX P.P.

RESERVATIE VERPLICHT – RESERVATION REQUIRE

START 19H