NEW YEAR
La Terrasse Du Zoute

Coupe Champagne Laurent Perrier Héritage

Amuses

Oester met champagne
Tartare van St-Jacques met truffel
Yakitori van Wagyu

Huitre au champagne
Tartare de St-Jacques à la truffe
Yakitori de Wagyu

Menu

Foie gras met kruiden
Vijgenchutney
Reductie van Barollo

Foie gras aux épices
Chutney de figues
Réduction de Barollo

Carpaccio van langoustines
Vinaigrette met shizu
Kaviaar

Carpaccio de langoustines
Vinaigrette au shizu
Caviar

Huwelijk van Tarbotfilet
Lauwwarme kreeft in escabèche
Saffraanboter met champagne
griesmeel & paksoi

Mariage de Filet de turbot
Homard tiède à l'escabèche
Beurre au safran et champagne
Semoule & Bokchoi

Hertenfilet
Aardappelmillefeuille
Eekhoorntjesbrood & veenbessen

Filet de cerf
Millefeuille de pommes de terre
Cèpes et airelles

Chocolademousse Rocher
Meringue van cacao - Amarena
Coupe Champagne

Rocher de mousse au chocolat
Meringue cacao - Amarena
Coupe Champagne

Prijs / Prix : €245
Inclus wijnen/vins

Oudjaar

We starten die avond om 19h stipt.

Uw reservatie wordt definitief bevestigd na ontvangst van de betaling.

Reserveren kan telefonisch op 050/630 530, via onze website of via mail aan info@hotellugano.be met vermelding van uw naam, aantal gasten, mailadres en telefoonnummer.

Voor Nieuwjaarsmenu vragen wij een betaling van €245 per persoon.

La veille du Nouvel An

Nous commençons ce soir-là à 19h précises.

Votre réservation sera définitivement confirmée après réception du paiement.

Réservez par téléphone au 050/630 530, via notre site web ou par mail à info@hotellugano.be avec la mention de votre nom, le nombre de personnes, adresse mail et numéro de téléphone.

Pour le menu de Nouvel An, nous demandons un paiement de 245€ par personne.