



# Christmas MENU

24/12 start between 18:30 & 19:30

**165€ P.P.**

LES BOISSONS INCL. DE DRANKEN

Oester met knolselder - champagne

Tartelette krab - radijs - citroen

Licht gerookte rundstartaar - eidooier

\*\*\*

Carpaccio Sint-Jacobsvruchten- witte champignons

Gebakken langoustines - venkel - dragon

Wild consommé met gebakken eendenlever - fijne groentjes

Fazant met kalfszwezeriken - pastinaak - fine champagne saus

"Kerstdessertje" met appel, caramel en tonka



Huître au céleri-rave - champagne

Tartelette de crabe - radis - citron

Tartare de bœuf légèrement fumé - jaune d'œuf fumé

\*\*\*

Carpaccio de Saint-Jacques - champignons blancs

Langoustines poêlées - fenouil - estragon

Consommé de gibier avec foie de canard poêlé - légumes fins

Faisan avec ris de veau - panais - sauce fine Champagne

"Dessert de Noël" aux pommes, caramel et tonka

Reservatie verplicht via 050/630.530 of [info@hotellugano.be](mailto:info@hotellugano.be)

**La Terrasse**  
DU ZOUTE

