

New Year's Eve

MENU

MEAT

APPETIZERS

GLASS OF CHAMPAGNE ACCOMPANIED BY APPETIZERS FROM THE CHEF.

STARTER

** STEAK TARTARE**

FINE HALT TENDER BEEF FILLET WITH CAPERS, SHALLOT, GHERKIN AND FRESH PARSLEY, SERVED WITH A CREAMY MUSTARD DRESSING AND CRISPY TOAST.

A CLASSIC THAT MELTS IN YOUR MOUTH.

SOUP

** TOMATO SOUP WITH MEATBALLS**

A CLASSIC FAVOURITE WITH A TWIST — OUR TOMATO SOUP IS PACKED WITH FLAVOUR THANKS TO THE MIX OF SUN-RIPENED TOMATOES AND A SUBTLE HERB BLEND. SERVED WITH GENEROUS, FLAVOURSOME MEATBALLS.

MAIN COURSE

** STEAK ROSSINI**

PERFECTLY COOKED TENDERLOIN SERVED WITH A SLICE OF FOIE GRAS, FINISHED WITH A RICH TRUFFLE SAUCE. SERVED ON A BED OF ROASTED VEGETABLES AND ACCOMPANIED BY CREAMY MASHED POTATOES.

A DECADENT EXPERIENCE FOR THE CONNOISSEUR.

DESSERT

** HOMEMADE TIRAMISU**

EVEN A CLASSIC ITALIAN DELICACY THAT TAKES YOU TO THE AUTHENTIC FLAVOURS OF ITALY. OUR TIRAMISU IS CAREFULLY CRAFTED WITH LAYERS OF AIRY MASCARPONE CREAM, INFUSED WITH FRESHLY BREWED ESPRESSO AND FINISHED WITH A HINT OF COCOA. EXPERIENCE THE PERFECT BALANCE OF SWEET AND SOFT BITTER IN EVERY BITE.

98€

New Year's Eve

MENU

FISH

APPETIZERS

A GLASS OF CHAMPAGNE ACCOMPANIED BY CHEF'S APPETIZERS.

STARTER

** TUNA TARTARE **

A DELICATE DISH OF FRESHLY SLICED TUNA, FLAVORED WITH A TOUCH OF SOY SAUCE, SESAME OIL, AND A HINT OF LIME. SERVED WITH AVOCADO CREAM AND CRISPY CROSTINI.

PERFECT AS A LIGHT STARTER!

SOUP

** LOBSTER BISQUE **

DELICATE LOBSTER BISQUE: A CREAMY, VELVETY SOUP MADE WITH FRESH LOBSTER, DELICATE HERBS, AND A SUBTLE HINT OF COGNAC, FINISHED WITH A DASH OF CREAM FOR A RICH AND REFINED TASTE EXPERIENCE.

MAIN COURSE

** DORADE ROYALE **

ENJOY OUR TASTY FRESH DORADE ROYALE, PERFECTLY GRILLED FOR A RICH AND REFINED TASTE. THIS DELICIOUS FISH DISH IS SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES AND CRISPY FRENCH FRIES CROQUETTES, MAKING IT A DELICIOUS CHOICE FOR FISH LOVERS MASHED POTATOES.

* A DECADENT EXPERIENCE FOR THE CONNOISSEUR. *

DESSERT

** HOMEMADE TIRAMISU **

A CLASSIC ITALIAN DELICACY THAT TAKES YOU BACK TO THE AUTHENTIC FLAVOURS OF ITALY. OUR TIRAMISU IS CAREFULLY CRAFTED WITH LAYERS OF AIRY MASCARPONE CREAM, INFUSED WITH FRESHLY BREWED ESPRESSO AND FINISHED WITH A HINT OF COCOA. EXPERIENCE THE PERFECT BALANCE OF SWEET AND MILDLY BITTER IN EVERY BITE.

98€

New Year's Eve

MENU

VLEES

HAPJES

GLAS CHAMPAGNE VERGEZELD MET HAPJES VAN DE CHEF.

VOORGERECHT

****STEAK TARTAAR****

FIJNGEHAKT MALSE RUNDERFILET MET KAPPERTJES, SJALOT, AUGURK EN VERSE PETERSELIE, GESERVEERD MET EEN ROMIGE MOSTERD-DRESSING EN KNAPPERIGE TOAST.

EEN KLASSIEKER DIE SMELT OP DE TONG.

SOEP

****TOMATENSOEP MET GEHAKTBALLEN****

EEN KLASSIEKE FAVORIET MET EEN TWIST — ONZE TOMATENSOEP IS VOL VAN SMAAK DANKZIJ DE MIX VAN ZONGERIJPTE TOMATEN EN EEN SUBTIELE KRUIDENMELANGE. GESERVEERD MET ROYALE, SMAAKVOLLE GEHAKTBALLEN.

MAIN COURSE

****DORADE ROYALE****

ENJOY OUR TASTY FRESH DORADE ROYALE, PERFECTLY GRILLED FOR A RICH AND REFINED TASTE. THIS DELICIOUS FISH DISH IS SERVED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES AND CRISPY FRENCH FRIES CROQUETTES, MAKING IT A DELICIOUS CHOICE FOR FISH LOVERS MASHED POTATOES.

A DECADENT EXPERIENCE FOR THE CONNOISSEUR.

DESSERT

****HOMEMADE TIRAMISU****

A CLASSIC ITALIAN DELICACY THAT TAKES YOU BACK TO THE AUTHENTIC FLAVOURS OF ITALY. OUR TIRAMISU IS CAREFULLY CRAFTED WITH LAYERS OF AIRY MASCARPONE CREAM, INFUSED WITH FRESHLY BREWED ESPRESSO AND FINISHED WITH A HINT OF COCOA. EXPERIENCE THE PERFECT BALANCE OF SWEET AND MILDLY BITTER IN EVERY BITE.

98€

New Year's Eve

MENU

VIS

HAPJES

GLAS CHAMPAGNE VERGEZELD MET HAPJES VAN DE CHEF.

VOORGERECHT

****TONIJN TARTAAR****

EEN DELICAAT GERECHT VAN VERS GESNEDEN TONIJS, OP SMAAK GEBRACHT MET EEN VLEUGJE SOJASOUS, SESAMOLIE EN EEN HINT VAN LIMOEN. GESERVEERD MET AVOCADOCRÈME EN KNAPPERIGE CROSTINI'S. PERFECT ALS LICHTE STARTER!

SOEP

****KREEFTENBISQUE****

DELICATE KREEFTENBISQUE: EEN ROMIGE, FLUWELZACHTE SOEP BEREID MET VERSE KREEFT, DELICATE KRUIDEN, EN EEN SUBTIELE HINT VAN COGNAC, AFGEWERKT MET EEN SCHEUTJE ROOM VOOR EEN RIJKE EN VERFIJNDE SMAAKERVARING.

HOOFDGERECHT

****DORADE ROYALE****

GENIET VAN ONZE SMAKELIJKE VERSE DORADE ROYALE, PERFECT GEGRILD VOOR EEN RIJKE EN VERFIJNDE SMAAK. DIT HEERLIJKE VISGERECHT WORDT GESERVEERD MET VERSE SEIZOEN GROENTEN EN KNAPPERIGE PATAT KROKETTEN, WAARDOOR HET EEN HEERLIJKE KEUZE IS VOOR VISLIEFHEBBERS AARDAPPELPUREE.

EEN DECADENTE ERVARING VOOR DE FIJNPROEVER.

DESSERT

****HUISGEMAAKT TIRAMISU****

EEN KLASSIEKE ITALIAANSE DELICATESSE DIE JE MEENEEMT NAAR DE AUTHENTIEKE SMAKEN VAN ITALIË. ONZE TIRAMISU IS ZORGVULDIG BEREID MET LAGEN LUCHTIGE MASCARPONECRÈME, DOORDRENKT MET VERS GEZETTE ESPRESSO EN AFGEWERKT MET EEN VLEUGJE CACAO. BELEEF DE PERFECTE BALANS TUSSEN ZOET EN ZACHT BITTER IN ELKE HAP.

98€