

# NEW YEARS EVE

## RÉVEILLON

### OUDEJAARSAVOND

---

# MENU

---

#### WACHTBORDJE

Little waiting platter

Plat d'attente

#### VERS GEPELDE ZEEBRUGSE GARNALEN OP WIJZE VAN DE CHEF

Freshly peeled sea Bruges shrimp in the way of the chef

Crevettes Zeebrugoise à la façon du chef

#### BUIKSPEK MET GEBAKKEN SCHORSENEREN, KNOLSELDER EN KARDEMOM

Belly bacon with baked salsify, celeriac and cardamom

Bacon avec salsifis cuits, céleri et cardamome

#### SORBET

#### JONG KALF MET KREEFTENSAUS EN POMMES DAUPHINE

Young calf with lobster sauce and dauphine pomes

Veau à la sauce au homard et aux pommes dauphine

#### CHOCOLADEMOUSSE MET VERS FRUIT

Chocolate mousse with fresh fruit

Mousse au chocolat aux fruits frais

€ 89,00 p.p.

