



Menu voor de feestdagen: verkrijgbaar op 24, 25 en 31 december

Aperitiefhapjes

Trio van amuses: zalmousse afgewerkt met kerstomaat en gerookte zalm, mangosalade met gerookte eendenborst, Russisch kwarteleitje **9,00 euro per persoon**

Tapas schotel: Pikante Chorizo, Manchego kaas, Serrano ham, gemarineerde olijven, Peppadew, Tortilla, gamba's in ham en Spaanse gehaktballetjes met tomaten-paprikasalsa **19,00 euro per 2 personen**

Voorgerechten:

Bisque van grijze garnalen 9,00 euro/liter

Carpaccio van hert met gebakken ganzenlever en appel 14,50/st

Halve kreeft 'Belle Vue' 16,00/st

Halve kreeft met kruidenboter 16,00/st

Gevulde portobello met roquefort, peer en walnoten 11,00/st

Kaaskroket per stuk 3,00

Garnaalkroket per stuk 4,00

Hoofdgerechten:

Filet van Hert met warme groentekrans en portosaus 21,00/st

Lamskroon met warme groentekrans en rozemarijnsaus 21,00/st

Parelhoen suprême met warme groentekrans en calvadossaas 19,50/st

Normandische tongrolletjes (champignons, appel, grijze garnalen, tomatenblokjes) **21,50/st**

Waterzooi van vis met tarbot en Rode Poon (mosselen, scampi, wortel, selder, prei) **19,50/st**

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgerecht naar keuze: huisgemaakte kroketten, Pommes Duchesse (ovenpuree) of Gratin Dauphinois

Onze groentekrans bestaat uit: gebakken witloof, boontjes met spek, gekleurde wortelen en een peertje of appel bij de parelhoen

Desserts:

Moelleux au chocolat met Crème Anglaise 9,00/st

Tiramisu met rode vruchten 8,00/st