



Menu du Nouvel An Traditionnel

31 décembre dès 19h

Mise en bouche :

Parapluie de crevette bouquet, beurre fouetté à l'aneth

*

Thon Rouge Saku – Soja millésimé,
citron caviar, wasabi & feuille de riz frite

**

Foie gras, Champagne & marron – Madeleine en texture,
gel de champagne & croustillant

Filet de bœuf maturé, cuisson basse température, jus de carotte fumée,
panais rôti & sucrose rôtie au kimchi

Brie de Meaux affiné, éclats de truffe,
gel de coing & noisette torréfiée

Chocolat noir intense en ganache & agrumes,
sphérification d'agrumes, sablé breton au sel de Guérande
& huile d'olive d'exception

« Live music » durant le repas.

Menu à 130€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Païement à la réservation.

* Accords mets-vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.
Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.



Menu Gastronomique & soirée musicale dans la salle de bal

le 31 décembre, arrivée entre 19h et 19h30

Offrez-vous un réveillon dans l'ambiance unique et prestigieuse de notre salle de bal lors d'une soirée élégante animée de musique live.

Mise en bouche :

Mini gougère au comté, crème citronnée

*

Plateau de crustacés – Huîtres, crevettes,
langoustines, tourteau, condiments

**

Foie gras mi-cuit – Gel de champagne & brioche toastée

Coquelet braisé au vin rouge – Jus réduit,
pommes grenailles rôties & légumes glacés

Brie de Meaux affiné – Coing & noix

Paris-Brest traditionnel – Praliné noisette,
crème légère & pâte à choux

175€/pers. boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Païement à la réservation.

✦ accords mets-vins, bières au fût, softs, cafés & thés

Brunch du Nouvel An

1^{er} janvier de 12h à 16h

Brunch à volonté avec animation.
Éventail de mets froids et chauds,
sucrés et salés, buffet de desserts.

90€/pers. boissons comprises* (avec ou
sans alcool)

Païement à la réservation.

* accords mets-vins, bières au fût, softs, cafés
& thés



Choucroute royale

Du 1^{er} au 10 janvier
(midi et soir)

29€/pers. • **Peket offert !**

Formules enfants

(de 3 à 11 ans inclus)

Le 31 décembre dès 19h

Menu

Potage

Boulette, frites et compote

Dame blanche

à 29€/enfant

Païement à la réservation

Le 1^{er} janvier
de 12h à 16h

Brunch du Nouvel An

Brunch à volonté avec animation.
Éventail de mets froids et chauds,
sucrés et salés, buffet de desserts.

45€/enfant, softs compris

Païement à la réservation

Du 1^{er} au 10 janvier
(midi et soir)

Choucroute royale

14.50€/enfant, avec un dessert



Nieuwjaars menu

31 december om 19.00 uur

Paraplu van Noordzeegarnaal, opgeklopte dilleboter

*

Saku-rode tonijn – Gerijpte sojasaus, kaviaarcitroen,
wasabi & gefrituurd rijstvel

**

Foie gras, champagne & kastanje – Madeleine in verschillende texturen,
champagnegel & krokantje

Gerijpte runderfilet, gegaard op lage temperatuur,
gerookte worteljus, geroosterde pastinaak
& gegrilde little gem met kimchi

Gerijpte Brie de Meaux, truffelschaafsel, kweepeergel
& geroosterde hazelnoot

Intense pure chocoladegarnache & citrus, citrussferificatie,
Bretonse zandkoek met Guérande-zout
& uitzonderlijke olijfolie

Live muziek tijdens het diner.

Menu aan 130€/pers. inclusief drankjes* (met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

** Aangepaste wijnen, bieren van het vat, frisdranken, koffie en thee.
Lijst van allergenen beschikbaar op aanvraag bij de receptie.*



Gastronomisch menu en muzikale avond in de balzaal

op 31 december, aankomst tussen 19.00 en 19.30 uur

Trakteer uzelf op een feestelijke oudejaarsavond in de unieke en prestigieuze ambiance van onze balzaal, met een elegante avond en livemuziek.

Mini-gougère met Comté, citroencrème (

*

Schaaldierenschotel – Oesters, garnalen,
langoustines, krab en bijgerechten

**

Halfgare foie gras – Champagnegel
& geroosterde brioche

Gestoofde coquelet in rode wijn, ingekookte jus,
geroosterde krielaardappelen & geglaceerde groenten

Gerijpte Brie de Meaux – Kweeper & walnoten

Traditionele Paris-Brest – Hazelnootpraliné,
luchtige crème & soezendeeg

€175 per persoon, inclusief drankjes* (alcoholisch en non-alcoholisch).

Betaling bij reservering.

*Wijnarrangementen, tabpier, frisdranken, koffie en thee





Nieuwjaars-brunch

1 januari van 12u tot 16u

Brunch «à volonté» met animatie.
Een scala aan koude en warme gerechten,
zoete en hartige gerechten, dessertsbuffet.

90€/pers. inclusief drankjes*
(met of zonder alcohol)

Betaling bij reservering.

* aangepaste wijnen, bieren
van het vat, frisdranken, koffie en thee.



Koninklijke zuurkool

Van 1 tot 10 januari

(s middags en 's avonds)

29€/pers. • Gratis Peket aangeboden!

Kinder menu's

(van 3 tot en met 11 jaar)

31 december om 19.00 uur

Menu

Soep

Gehaktbal, friet en appelmoes

Dame blanche

voor 29€/kind

Betaling bij reservering

1 januari

van 12u tot 16u

Brunch

Groot warm, koud buffet
en desserts «à volonté» & animatie.

45€/kind, inclusief frisdranken

Betaling bij reservering

Van 1 tot 10 januari

(s middags en 's avonds)

Zuurkool

14.50€/kind met een dessert.

