

31ST OF DECEMBER MENU

APPETIZER

Zealand oysters 'Rockefeller style' garnished with spinach and tartufata sabayon

STARTER (1)

Rosace of scallops marinated in vanilla and Belgian saffron, served with butternut squash, watercress and sour cream with Belgian caviar pearls

STARTER (2)

Foie gras d'Upignac on a small brioche, served with candied cherries and Kriek jelly

SORBET

Champagne sorbet, wild hibiscus flower syrup

MAIN

Veal filet mignon, red wine sauce D'May, fried wild mushrooms and salsify, Robuchon mashed potatoes and chantarelles krupuk

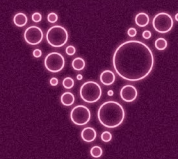
DESSERT

Elegances of our Belgian chocolates and red fruits

€120

This price includes a 5 course menu, a glass of bubbles, a bottle of flat or sparkling water (50 cl), 1 coffee or tea, € 20 casino chips, live band, DJ & The Retronettes and live entertainment

20 NEW YEAR'S EVE MENU 20



GRANDCASINOBRUSSELS

@VIAGE

Blvd. Anspach 30
1000 Bruxelles

WWW.VIAGE.BE

Join us



viage.entertainment



viage

#VIAGE #VIAGEGRILL

31 DÉCEMBRE
MENU

MISE EN BOUCHE

Huitres de l'Escaut fumée façons Rockefeller,
tombée d'épinards et sabayon à la tartufata

ENTRÉE (1)

Rosace de noix de St Jacques marinée à la vanille
et safran belge, mousseline de courge musquée,
pousse de cresson, crème aigre aux perles
de caviar belge

ENTRÉE (2)

La ferme d'Upignac foie gras torchon, confit de
cerises, gelée à la Kriek, petite brioche

TROU NORMAND

Sorbet Champagne, sirop à la fleur d'hibiscus

PLAT

Mignon de veau, sauce Vin D'May,
poêlée de champignons sauvages et salsifis,
purée Robuchon, Krupuk de champignon

DESSERT

Elegances de nos chocolats belge
et fruits rouges

120 €

Le prix inclut un menu 5 services, un verre de bulles,
une bouteille d'eau plate ou pétillante (50 cl), un café ou
un thé, € 20 de jetons casino, live band,
DJ & The Retronettes et live entertainment

31 DECEMBER
MENU

HAPJE

Zeeuwse oesters 'Rockefeller style',
spinazie & sabayon van tartufata

VOORGERECHT (1)

Rosace van Sint-Jakobsnootjes gemarineerd
in vanille en Belgische saffraan, mousseline
van pompoen, waterkers en zure room
met Belgische kaviaarparels

STARTER (2)

Upignac foie gras op een brioche met
gekonfijte kersen en gelei van Kriek

SORBET

Champagne sorbet met hibiscus siroop

HOOFDGERECHT

Kalfsmignonette, rode wijnsaus D'May, gebakken
wilde paddenstoelen en schorseneren, Robuchon
aardappelpuree en kroepoek van cantharellen

DESSERT

Fantasie van Belgische chocolade en rood fruit

€ 120

Deze prijs bevat een vijfgangenmenu, een glas bubbels,
een fles mineraal of bruisend water (50cl), koffie of thee,
€ 20 casino chips, live band, DJ & The Retronettes
en live entertainment