

# CHRISTMAS MENU

## FIRST COURSES

*Ceps and Chestnut Velouté Soup,  
Chantilly Cream with Foie Gras*

\*

*Terrine of Goose Foie Gras,  
Mildly Spiced Confit of Dried Fruit*

## MAIN COURSES

*Fillet of Bass Cooked on its Skin, Light Polenta and Matignon of Winter  
Vegetables, Champagne and White Butter Sauce*

\*

*Sautéed Poularde Supreme, Wild Mushrooms in Puffed Pastry, Creamy  
Sweet Potato Puree and Morel Sauce*

## DESSERTS

*Christmas Log with Chocolate Butter Icing*

\*

*Molten Chocolate Cake with Praline, and Bourbon  
Flavoured Vanilla Ice Cream*



## CHRISTMAS MENU 24/11/2017 - 25/12/2017



RESTAURANT OPEN 7/7  
FROM 6 PM UNTIL 2.30 AM  
FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 3.30 AM

#RESTOVIAGE

# CHRISTMAS MENU

## ENTRÉES

*Velouté de cèpes et châtaignes, chantilly au foie gras*

\*

*Terrine de foie gras d'oie, confit de fruits  
secs aux épices douces*

## PLATS

*Filet de bar cuit sur peau, polenta légère et matignon  
de légumes d'hiver, beurre blanc au champagne*

\*

*Suprême de poularde au sautoir, feuilleté aux champignons  
des bois, mousseline de patates douces et jus de volaille aux morilles*

## DESSERTS

*Bûche de Noël glacée au beurre de chocolat*

\*

*Moelleux au chocolat, insert au pralin, glace vanille au Bourbon*



# CHRISTMAS MENU

## VOORGERECHTEN

*Velouté van eekhoortjesbrood en kastanje,  
slagroom met foie gras*

\*

*Terrine van ganzenlever, konfijt van gedroogde  
vruchten met milde kruiden*

## HOOFDGERECHTEN

*Op vel gebakken zeebaars, luchtige polenta en  
matignon van wintergroenten, beurre blanc met champagne*

\*

*Suprême van hoen, bladerdeeg met bospaddenstoelen, mousseline van  
zoete aardappelen en gevogeltejus met morieljes.*

## DESSERTS

*Ijsstronk met chocoladeboter*

\*

*Chocolademoelleux met praliné en bourbonvanille-ijs*

