

## New Year's Eve Dinner 2017

### Dégustations

*Tasting*

*Degustatie*

*Degustation*

\*\*\*

### Tartare de homard et tourteau au citron vert

*Huître en gelée d'herbes aromatiques*

*Lobster and brown crab with lime Tartare,*

*Oyster in herbs jelly*

*Tartaar van kreeft en krab met limoen,*

*Oester in gelei van aromatische kruiden*

*Tatar von Hummer und Krabben mit Limette,*

*Austern in Gelee mit aromatischen Kräutern*

\*\*\*

### Velouté de topinambour parfumé à la truffe

*Jerusalem Artichoke soup with truffle*

*Aardpeersoep geparfumeerd met truffel*

*Topinambur-Suppe aromatisiert mit Trüffeln*

\*\*\*

### Tartelette tiède aux poires et au magret de canard, foie gras,

*Salade de jeunes pousses et vinaigrette à la framboise*

*Pear and duck magret's tartlet, foie gras,*

*Young salad, raspberry Vinaigrette*

*Lauw gebak met peer en eendenborst, eendenlever,*

*Jonge salade en vinaigrette van framboos*

*Warme Tartelette mit Birnen- und Entenbrust, Entenleber,*

*Junger Salat und Vinaigrette von Himbeeren*

\*\*\*

### Sorbet à la mirabelle

*Mirabelle sorbet*

*Mirabel sorbet*

*Mirabellensorbet*

\*\*\*

### Filet de faon poêlé, fricassée de butternut aux raisins secs,

*Panais confit et gratin de pommes de terre aux girolles,*

*Sauce Grand Veneur aux airelles*

*Fawn filet, butternut fricassee with dried grapes,*

*Parsnip and potatoes gratin with chanterelles,*

*Grand Veneur and cranberries sauce*

*Gebakken Hertekalffilet, stampot van butternut pompoen met rozijnen,*

*Geconfijte pastinaak en aardappelgratin met cantharellen,*

*Grand Veneur en bosbessen saus*

*Gebratenes Rehfilet, Püree vom Butternutkürbis mit Rosinen*

*Pastinakenconfit, Kartoffelgratin mit Pfifferlingen,*

*Grand Veneur und Preiselbeersoße*

\*\*\*

*Mousse de marrons confits au parfum de noisettes*

*Crèmeux au lait de coco, coulis aux fruits de la passion*

*Fruits rouges marinés à l'eau de rose*

*Crystallized chestnut mousse perfumed with hazelnuts*

*Coconut milk cream with its passion fruit coulis*

*Rosewater marinated red berries*

*Mousse van geconfijt kastanjes geparfumeerd met hazelnoten*

*Kokoscrème met coulis van passievruchten*

*Rode vruchten gemarineerd in rozenwater*

*Mousse von kandierten Kastanien mit Haselnussgeschmack*

*Kokoscreme mit Coulis von Passionsfrüchten und*

*Rote Früchte in Rosenwasser mariniert*



*Wishing you a  
Happy Holidays!*