

St. Sylvestermenu

St. Sylvester 2018
ma. 31 december 2018

Ouverture champagne Bouquin Dupont Grand Cru Avize
Thema Hapjes

Noorse kreeft – Gerookte eend – Burratta - Koolrabi - citrus

2016 Chevenchy Chardonnay Riserva Narbonne Languedoc

~

Vlaswijting - gegrilde Aubergines – Scheermesjes –
tomaatjes – kruidenvinaigrette.

2016 Chevenchy Chardonnay Riserva Narbonne Languedoc

~

Fricassée van zeetong en Franse hoevekip –
zalf van peterseliewortel en truffel.

2016 Le Bottle Viognier Pays d'Oc

~

Gebraden rug van Kempische haas – Grand Veneur saus –
knolselderij – Pommes Dauphine.

2016 B de Fonbadet Bordeaux AC

~

Pas de Blue – Pink Lady – amandel - Verjus

Coupe champagne "Bouquin Dupont"
Grand Cru op het nieuwe jaar

Prijs menu met receptie: € 108,-
Prijs all-in champagne, wijnen, waters, koffie: € 146,-

Muzikale omlijsting DJ Bar

Reservatie Restaurant Hippocampus
014 810808 of chef@hippocampus.be

Hotel accommodatie mogelijk