

St. Sylvestermenu

St. Sylvester 2020
Donderdag 31 december 2020

Ouverture champagne Bouquin Dupont Grand Cru Avize
Hartige Hapjes

Gemengd slaatje van lauwe kreeft met waterkers
en cider. Parmezan en truffel.

2018 Chardonnay. Le Clos Côtes de Lot.

~

Gebraden filet van jonge Tarbot. Lauwe dressing van citrus.
Ravioli van zwarte olijven.

2018 Chardonnay. Le Clos Côtes de Lot..

~

Secreto in combinatie met langoustientjes. Gesmoorde andijvie
en uienringen Modena.

2015 Sauvignon blanc. Frei Brothers Russian River Valley.

~

Fazantehen opgevuld met ganzenlever. Zalf van Bintjes,
saus van Morieljes, winterragout.

2017 Primitivo del Salento. Feudi Italy

~

'Baba au Rhum' vanille roomijs, mandarijnen saus,
Moelleux van bittere chocolade.

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

Prijs menu met receptie: € 110,00 pp
Prijs all-in (champagne, wijnen,
waters, koffie): € 155,00 pp

Hotel accommodatie mogelijk
Reservatie Restaurant Hippocampus
014 810808 of chef@hippocampus.be