

St. Sylvester 2022

31 december 2022

Aanvang 19h00 stipt

Ouverture champagne La Forge Grande Cuvée
Hartige Hapjes

Taartje van Noordzeekrab, gekonfijte perzik uit de Gascogne.
Burrata, coulis van Yuzu.

2020 Chardonnay. Louis Eschenauer Pay d'Oc.

~

Filet van Grietbot met gesmoorde kropsla.
Rijst uit de camargue. Citrus en koriander.

2020 Chardonnay. Louis Eschenauer Pay d'Oc.

~

Noordzeegarnaaltjes handgepeld in combinatie met
kalfswangetjes. Chips van aardappel en peterseliewortel.

2020 Treixadura Ribeiro Spain.

~

Lende van hertenkalf, verse vijgensaus, knolselder
en champignons. Veenbessen.

2020 Chateau L'Ermite d'Auzan Costières de Nimes

~

Chocolade taartje met abrikozen marmelade,
framboosjes en vanilleroomijs.

Coupe champagne "Laforge Grande Cuvée" op het nieuwe jaar

Prijs menu met receptie: € 120,00 pp

Prijs all-in (champagne, wijnen,
waters, koffie): € 165,00 pp

Hotel accommodatie:
luxe kamer 2 personen met ontbijt aan €148 de kamer.

Reservatie Restaurant Hippocampus
014 810808 of chef@hippocampus.be