MENU DE NOËL

BOUILLON
D'AZUR

37,50

LES HORS-D'ŒUVRES
VOORGERECHTEN

Paté en croûte de Noël
Paté in knapperige deegkorst

Saumon fumé a la provençale
Gerookte zalm op Provencaalse wijze

Carpaccio de filet de bœuf à la crème de truffe
Carpaccio van ossenhaas met truffelcrème

Carpaccio de betterave rouge aux dattes
Carpaccio van rode biet met dadel



LES PLATS
HOOFDGERECHTEN

Steak au jus de vin rouge et pommes de terre ou four
Biefstukje met rode wijnjus en ovenaardappels

Filet de chevreuil compoté à la poire, jus de vin rouge et crème de panais (+ 5,00)
Hertenfilet met stoofpeer, rode wijnjus en pastinaakcréme

Bar poêlé sauce beurre blanc, asperges vertes et mousseline de pommes de terre
Gebakken zeebaars met beurre blanc saus, groene asperges en aardappelmousseline

Aubergine à la tomate, fromage de chèvre et fines herbes de Provence
Aubergine met tomaat, geitenkaas met kruiden uit de Provence

Joyeux Noël

LES DESSERTS
NAGERECHTEN

Ooh la la!

Profiteroles au chocolat et mousse à la cerise amarena
Profiteroles met chocola en een mousse van amarena kersen

SUPPLÉMENT PLAT INTERMÉDIAIRE À € 7,50
TUSSENGERECHT

U kunt ook meerdere tussengerechten bestellen voor een meergangenmenu

Cannelloni au ragoût de veau et à la truffe (+ 2,00)
Canneloni kalfsragout met truffeljus

Velouté de homard
Romige kreeftencréme

Œuf poché aux champignons sauvages et au thym
Gepocheerd ei met bospaddenstoelen en tijm

BOUILLON D'AZUR