

# Oudejaarsmenu

---

Champagne Lallier – amuses

Ratte de Touquet – gerookte paling – kaviaar

*Ratte de Touquet – anguille fumé – caviar*

*Ratte de Touquet – smoked eel – caviar*

Kingkrab – tijmboter – jonge look

*Crabe Royal – beurre de thym – ail*

*King Crab – thyme butter – garlic*

Griet – schorseneer – Oud Kortrijk

*Barbue – salsifis – fromage 'Oud Kortrijk*

*Brill – salsifis – 'Oud Kortrijk' cheese*

Filet pur van hinde – pied de mouton – cassis – dauphinaardappel

*Filet pur de biche – pied de mouton – cassis – pomme dauphine*

*Filet pur of doe – pied de mouton – cassis – dauphin potato*

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

*Poissons de la mer au nord selon l'offre*

*North sea fish according to offer*

Moelleux – dulce de lechev

OF/ OU / OR

Assortiment kazen(\*)

*Assortiment fromages(\*)*

*Cheese assortment(\*)*

## Prijzen

Menu + water + koffie/thee

95 € - wijn suppl. 30 €

(\*)Kaas/fromage/cheese i.p.v. dessert

suppl. 5 €