

# *Menu de la Saint-Sylvestre*

*31 décembre 2025*

*Coquilles Saint-Jacques marinées,  
mousse et couscous de chou-fleur,  
chou-fleur rôti, vinaigrette au babeurre*

*Homard norvégien poêlé, brocoletti, patate douce,  
sauce Tom kha kai*

*Raviolis ouverts, koji, mélange de champignons,  
sauce aux cèpes fermentés*

*Cerf poêlé, racine de persil, oca, topinambour,  
pomme de terre fondante, sauce au romarin*

*Fromages belges de 'Het Dischhof', gelée de coings,  
pain au levain*

*Bouillon d'orange et d'argousier, espuma d'argousier,  
mousse au yaourt, chocolat noir,  
crème glacée au verveine*

*Menu de 6 services à € 220, avec apéritif, vin, eaux, café et  
verre de Champagne à minuit compris*

*Une version végétarienne ou végétale de ce menu est également possible.*