



Avant première de Noël, Gala ! Kerstmis in avant-première ! Noël en Fête ! Kerstfeest ! Diner-dansant !

Dimanche 15 décembre à 12h30

Venez nous rejoindre au Golden Garden dans un décor Christmas pour le spectacle culinaire qui se termine en dansant avec Guy Crémer et son ensemble.

Vergezel ons in de Golden Garden in een Kerst-decor voor het culinair spektakel dat met Guy Crémer en zijn band wordt uitgedanst.

Bulles de Champagne André Robert
et finger-food, ensuite / *finger-food, vervolgens*

Ballade autour du buffet, apéritif :

Echoppe d'huitres sur glace,
tartare de saumon sur mousse de céleri.
Sashimi de thon et Wakamé
Gambas en tempura et guacamole
Salade de crustacés et gelée de mangue
Trilogie de foie gras : sandwich-club, crème brûlée,
en marbré avec canard fumé
Velouté de marrons en cornet

Toer rond het buffet, aperitif :

Kraampje met oesters op ijs, zalmtartaar op een seldermousse
Tonijn sashimi en wakame
Gamba's in tempura en guacamole
Salade de zeevruchten en gelei van mango
Trilogie van ganzenlever : club-sandwich, crème brûlée,
gemarmerd met gerookte eend
Velouté van kastanjes in een hoorntje
Domaine Couet 2011, Coteaux du Giennois

90 € tout compris
Sur réservation uniquement
Tenue de ville souhaitée

Zondag 15 december om 12u30

Menu servi à table **Menu geserveerd aan tafel :**

Filet de turbotin aux cheveux d'ange
Sauce sabayon au Champagne

Tarbotfilet op engelenhaar
Sabayonsaus van Champagne

Domaine Couet 2011, Coteaux du Giennois

Filet de renne et aîrelles des milles lacs
Pommes jonagold de Fourons
Purée de romanesco

Rendierfilet en veenbessen van de duizend meren
Jonagold appels van Voeren
Romanesco puree

Château Rouquette sur mer 2011
L'esprit terroir, La Clape

La table sucrée du Papa Noël
Madeleine, misérable, baisers, chou-chou, religieuse
Les buches fruitées ou chocolatées.
Verrine bergamote-mirabelle, nougat glacé,
miel de sapin, forêt noire

De zoete tafel van de Kerstman
Madeleine, misérable, zoenen, chou-Chou, religieus
Fruit of chocolade boomstronken
Glaasje bergamote-mirabelle, nougat ijs, dennehoning,
Zwarte woud-taart

Café, eaux / Koffie, waters

90 € alles inbegrepen
Enkel op reservatie
Stadskleding

Noël au Restaurant Kerstmis in het Restaurant

Mardi 24 décembre à 19h30

Mercredi 25 décembre à 12h30 et 19h30

Dinsdag 24 december om 19u30

Woensdag 25 december om 12u30 en 19u30

Mardi au son du violon et de la guitare.

Mercredi sans animation.

Dinsdag opgeluisterd met viool en gitaar.

Woensdag zonder muzikale opulstering.



99 € tout compris pour le Réveillon
85 € pour les autres jours
(Sur réservation uniquement)
Tenue de ville souhaitée

99 € alles inbegrepen voor de Kerstnacht
85 € voor de andere dagen
(Uitsluitend na reservering)
Stadskledij gewenst

Menu :

Champagne André Robert brut blanc de blancs

Et choix de frivolités

En een assortiment aan frivoliteiten

Boules de Noël au foie gras, à la mousse de câilles
Et de rillettes de canard

Kerstbollen met ganzenlever met kwartelmousse
Et de rillettes van eend

Château de la Guimonière 1992
Coteaux du Layon Chaume

Tatin de noix de Saint-Jacques braisé au Champagne
sur carrousel de courgette

Tatin van Sint-Jacobsnoten gestoofd/braisé in Champagne
op een carrousel van courgette

Domaine Olivier Pithon 2011
Cuvée Laïs, Côtes Catalanes

Cœur de filet de biche en croute de spéculoos
Parfait aux marrons, aîrelles et cassis
Jus aux fruits des bois

Hart van hertenfilet in een korst van speculaas
Parfait met kastanjes, veenbessen en zwarte bessen
Jus van fruit uit het kreupelhout

Château Sipian 2009, Médoc

Bûche pomme-noisette
Glace praliné

Boomstronk appel-hazelnoot
Praliné-ijs

Café, mignardises / Koffie, versnaperingen