

**NOUVEL-AN
NIEUWJAAR
NEW YEAR**

31

**DÉCEMBRE DECEMBER
SOIR • AVOND • EVENING**

**MENU
165 €**

**avec vins • met wijnen
with wines**

230 €

- Mises en bouche
- Rosace de Saint-Jacques, crème aigre, caviar, gaufres aux algues
 - Bar aux huîtres, sauce Champagne
 - Ris de veau, poire, comté fumé minute
- Pigeonneau et foie gras poêlé, tartelette de chicons, sauce aux truffes
 - Vacherin Mont d'Or aux truffes, servi à table
 - Le Tout-Chocolat

- Aperitiefhapjes
- Rozet van sint-jacobsnootjes, zure room, kaviaar, zeewierwafels
 - Zeebaars met oesters, Champagnesaus
 - Kalfszwezerik, peer, comté "fumé minute"
- Duif en gebakken ganzenlever, witlooftaartje, truffelsaus
 - Vacherin Mont d'Or met truffels, aan tafel bediend
 - Le Tout-Chocolat

- Appetizers
- Scallop rosette, sour cream, caviar, seaweed waffles
 - See bass with oysters, Champagne sauce
 - Veal sweetbread, pear, comté "fumé minute"
- Squab and pan-fried foie gras, chicory tartlet, truffle sauce
 - Vacherin Mont d'Or with truffles, served at the table
 - Le Tout-Chocolat

CONTACT • 02 511 05 86 • contact@latabledemus.be

réservation confirmée après versement de 165 € • reservatie wordt bevestigd na betaling van 165 € Nieuwjaar • reservation will be confirmed after payment of 165 €

BNP PARIS FORTIS : BE14 0012 9172 8283