



24

DÉCEMBRE DECEMBER
SOIR • AVOND • EVENING

**MENU
115 €**

avec vins • met wijnen
with wines

170 €

- Mises en bouche
 - Ballotine de coucou de Malines, foie gras au torchon, mousse de pruneaux, pain brioche
 - Croquettes aux crevettes grises, coulis de persil, citron et caviar oscietre
 - Sole farcie de poireaux aux curry et homard, sauce homard au Ricard
 - Chariot de fromages
 - Bûche chocolat, crème brulée à l'orange, sorbet orange campari
-
- Aperitiefhapjes
 - Ballotine van Mechelse koekoek, ganzenlever "au torchon", pruimenmousse, briochebrood
 - Kroketten van grijze garnalen met peterselie, citroen en oscietre kaviaar
 - Zeetong gevuld met prei, curry en kreeft, kreeftensaus met Ricard
 - Kaastrolley
 - Chocoladekerststronk, crème brulée met sinaasappel, sorbet van sinaasappel en campari
-
- Appetizers
 - Ballotine of Mechelen cuckoo, foie gras "au torchon", prune mousse, brioche bread
 - Grey shrimp croquettes with parsley, lemon and caviar oscietre
 - Sole stuffed with leeks, curry and lobster, lobster sauce with Ricard
 - Cheese trolley
 - Chocolate Christmas cake, crème brulée with orange, orange sorbet with campari

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

réservation confirmée après versement de 115 € • reservatie wordt bevestigd na betaling van 115 € • reservation will be confirmed after payment of 115 €

BNP PARIS FORTIS : BE14 0012 9172 8283