

2
0
2
3

CELEBRATE
THE NEW
YEAR IN
STYLE

NEW YEAR'S EVE MENU

MISE EN BOUCHE

Egg yolk, smoked salmon and soldiers

Jaune d'oeuf, saumon fumé et allumettes

STARTER

Pan-fried scallops, parsnip, chestnut crumble, roasted
lemon cream, black lemon

Coquilles Saint-Jacques poêlées, panais, crumble de châtaignes,
crème de citron rôti, citron noir

MAIN

Lacquered pigeon supreme, red wine poached pear,
endives, young vegetables, black current, tartuffatta
butter

Suprême de pigeon laqué, poire pochée au vin rouge, endives,
jeunes légumes, cassis, beurre tartuffatta

Or

Wild caught Seabass, celery mousseline, maracudja
hollandaise, young roots and Thai basil

Loup de mer sauvage, mousseline de céleri, hollandaise de
maracudja, jeunes racines et basilic thaïlandais

CHEESE

Goat cheese mousse, roasted plum, blueberry, hazelnut

Mousse de fromage de chèvre, prune rôtie, myrtille, noisette

DESSERT

Chocolate feuillantine, yogurt ice cream, edible soil

Feuillantine au chocolat, glace au yaourt, terreau comestible

Mignardises, coffee and tea included

Mignardises, café et thé inclus

100€ per person - 100€ par personne

Rue du Parnasse 19, 1050 Brussels