



Kerstmenu

Menu de Noël



Christmas Menu

Glaasje Champagne met hapjes:
oester, tartaar van zeebaars met limoen crème en
een hartige macaron met eendenlevermousse

Coupe champagne et amuse-gueules :
huître, tartare de bar à la crème de citron vert et
un macaron salé à la mousse de foie de canard

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten, citroenvinaigrette, dille en roze peperbollen
Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette au citron, aneth et baies roses

Finca e Pedreira - Bodega fulcro - Albarino - Es

Butternutsoepje met zure room en focacciabrood
Velouté de courge butternut, crème aigre et focaccia

Hertfilet, portosaus, gebakken witloof en amandelkroketten
Filet de cerf, sauce au porto, chicons poêlés et croquettes aux amandes

Château de Gironville Haut Médoc - Cabernet sauvignon - Fr

Kersttaart
Bûche de Noël

109 eur pp excl. dranken - 109 eur pp excl. boissons
40 eur suppl. dranken - 40 eur boissons suppl.

Reservatie: luc.simons@thermaepalace.be
24/12/2026 - 19u