



Nieuwjaarsmenu

Menu Saint-Sylvestre



New Years 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 hert, crème van mascarpone en truffelpesto

Carpaccio de cerf, crème de mascarpone et pesto à la truffe

Alte Reben Weingut Juris - Chardonnay - Oo

Kabeljauw met witte wijnsaus, risotto, groene asperges

Cabillaud, risotto, asperges vertes et sauce au vin blanc

Château Chantegrive, Graves - Sauvignon blanc & semillon - Fr

Sorbet van limoncello

Sorbet au limoncello

Gebakken grietfilet, saffraansaus en hertoginnenaardappelen

Filet de barbue poêlé, sauce au safran et pommes duchesse

La Roche Percée Ruffe de la Doux - Chardonnay & grenache blanc - Fr

Nieuwjaarsverrassing

Surprise de Saint-Sylvestre

169 eur pp excl. dranken - 169 eur pp excl. boissons

55 eur suppl. dranken - 55 eur boissons suppl.

Reservatie: luc.simons@thermaepalace.be

31/12/2026 - 19u