

Hôtel de la Poste, Bouillon

Relais de Napoléon III

Menu de Réveillon 2015, Gala Dîner Dansant

*Verre de Crémant d'Alsace, Sucette de foie gras,
bisque de homard en cappuccino, tomate crevette revisitée*

*Glaasje Crémant d'Alsace, Lolly van foie gras,
cappuccino van kreeftenbisque, tomaat garnaal op nieuwe wijze*

*Carpaccio de langoustines à l'huile d'olive et citron vert,
algues marinées, sésame, Shyso*

*Carpaccio van langoustines met olijfolie en limoen,
gemarineerde algen, sesam, Shyso*

*Raviole ouverte, tronçon de lotte rôti, paksoy,
beurre blanc à la sauge et poivre vert*

*Open ravioli, gebakken zeeduivel, paksoi,
blanke botersaus met salie en peper*

Ris de veau, crumble noisettes, pourpier, sauce cèpes

Kalfszwezerik, crumble van hazelnoot, postelein, eekhoorntjesbrood

*Pavé de biche poêlé, mousseline de butternut, quelques champignons des bois,
Rattes au beurre, Réduction de gibier aux baies rouges*

*Gebakken hindefilet, mousseline van butternut, boschampignons
Ratte aardappel gegaard in de boter, wildsausje met rode bessen*

Fromage bleu, poire caramélisée, mesclun

Blauwschimmelkaas, gekaraméliseerde peer, slaatje

*Tartelette spéculoos, donut chocolat, gelée et mousse à l'orange sanguine,
quenelle de sorbet menthe et citron vert*

*Speculoos taartje, chocoladedonuts, gelei en mousse van bloedsinaasappel,
sorbet van munt en limoen*