



RÉSERVATIONS  
RESERVATIES - RESERVATIONS

glb@martinshotels.com +32 (0)2 655 73 73

Votre réservation sera définitive après réception du prépaiement de la table par virement bancaire uniquement sur le compte IBAN BE59 3100 4315 9026 – BIC code BBRUBEBB avec la mention pour **Nouvel an** :  
**Nouvel an** / nom / nombre couverts x 170 €



Uw reservering zal pas definitief zijn na ontvangst van de betaling van de tafel alleen via bankoverschrijving op rekening IBAN BE59 3100 4315 9026 – BIC code BBRUBEBB met vermelding voor **Nieuwjaar**:  
**Nieuwjaar** / uw naam / aantal personen x 170 €



An advance payment is required to confirm your reservation and can only be made by bank transfer to the account ING: IBAN BE59 3100 4315 9026 – Swift Code BBRUBEBB Please state in the communication for **New Year's Eve**:  
**New Year's Eve** / your name / number of persons x 170 €



MARTIN'S CHATEAU DU LAC



Avenue du Lac 87, B-1332 Genval (Brussels), Belgium  
+32 (0)2 655 71 11 - cdl@martinshotels.com  
martinshotels.com



Fin D'année - Eindejaarsfeesten  
End-Of-Year Festivities

NEW YEAR'S EVE  
MENU



MARTIN'S CHATEAU DU LAC





### MENETOU-SALON

LOIRE, 100% SAUVIGNON BLANC

De délicieux arômes d'agrumes et de fleur annoncent une tendresse et une puissance inégalées. Il se révèle savoureux et goûteux et rend à vos plats un respect mêlé de douceur pour lui permettre de révéler le meilleur. Ce vin respectera particulièrement bien les fruits de mer, les poissons et les fromages de chèvre.

Heerlijke citrus- en bloemenaroma's kondigen een ongeëvenaarde tederheid en kracht aan. Deze wijn past bijzonder goed bij zeevruchten, vis en geitenkaas.

Delicious citrus and floral aromas herald unrivalled tenderness and power. This wine is particularly well-suited to seafood, fish and goat's cheese.

\*\*\*

### ROSSO DI MONTEPULCIANO

TOSCANE, ITALIE, 90% SANGIOVESE, 5% MERLOT, 5% CANAILOLO

Le Rosso a une couleur rouge rubis profond et est parfumé au nez avec des impressions de fruits frais comme les cerises, le cassis et les framboises. Beaucoup de fruit en bouche encore. Sensation gustative puissante et intense avec une fraîcheur vive et des tanins agréables.

De Rosso heeft een diep robijnrode kleur en is geurig in de neus met indrukken van vers fruit zoals kersen, zwarte bessen en frambozen. Veel meer fruit in de mond. Een krachtige, intense smaaksensatie met levendige frisheid en aangename tannines.

The Rosso has a deep ruby red colour and is fragrant on the nose with impressions of fresh fruit such as cherries, blackcurrants and raspberries. Lots more fruit on the palate. A powerful, intense taste sensation with lively freshness and pleasant tannins.

\*\*\*

### CHÂTEAU LA ROSE BRISSON

SAINT EMILION GRAND CRU, 85% MERLOT, 15% CABERNET SAUVIGNON

Notes de fruits rouges, vanille et cerise composent un joli nez, gourmand et avenant. En bouche, de la matière, des tanins fins et fermes, un boisé élégant. Un vin bien construit.

Tonen van rood fruit, vanille en kersen vormen een mooie neus, gulzig en uitnodigend. Het gehemelte is vol, met fijne, stevige tannines en elegant eikenhout. Een goed gemaakte wijn.

Notes of red fruit, vanilla and cherry make up a pretty nose, greedy and inviting. The palate is full-bodied, with fine, firm tannins and elegant oak. A well-crafted wine.



# NEW YEAR'S EVE MENU



Coupe de Bulles, Mises en bouche - Fijne hapjes - Appetizers

\*\*\*

Carpaccio de Gambero Rosso, gambas rôtie, espuma de bisque de crevette grise, caviar Arenkha

Gambero Rosso carpaccio, geroosterde gambas, espuma van grijze garnalenbisque, Arenkha kaviaar

Gambero Rosso carpaccio, roasted prawns, grey shrimp bisque espuma, Arenkha caviar

Menetou-Salon, Loire, 100% Sauvignon Blanc

\*\*\*

Arancini aux champignons des bois, tartufata, vieux balsamique, nuage de parmesan

Arancini met boschampionns, tartufata, oude balsamico, schuim van parmezaan

Arancini with wild mushrooms, tartufata, aged balsamic, parmesan mousse

Rosso di Montepulciano

\*\*\*

Trou normand

\*\*\*

Magret de canard cuisson basse température, farce au foie gras, bouchons de pomme de terre, céleri, jus de canard

Eendenborst op lage temperatuur gebak, vulling van foie gras, kleine aardappellen, selderij, eende jus

Low temperature cooked duck breast, foie gras stuffing, small potatoes, celery, duck sauce

Château La Rose Brisson

\*\*\*



Déclinaison de fromages affinés - Selectie van gerijpte kazen - Sélection of matured cheeses

Château La Rose Brisson

\*\*\*

Moelleux au chocolat, crumble de café, crème anglaise et vanille de Madagascar

Chocolade moelleux, koffiecrumble, custard en madagaskar vanille

Chocolate fondant, coffee crumble, custard and Madagascar vanilla

\*\*\*

Café et mignardises - Koffie en mignardises - Coffee and mignardises

\*\*\*

Coupe de Crémant d'Alsace à Minuit - Glas Crémant d'Alsace om middernacht

Glass of Crémant d'Alsace at midnight



NEW YEAR'S EVE: 6 SERVICES 170€ p/p

Apéritif, vins, eau et café compris ~ Aperitief, wijn, water en koffie inbegrepen

Aperitif, wines, water and coffee included

