



CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE MENU

Coupe de Champagne Mumm Cordon rouge, Mises en bouche – Fijne hapjes – Appetizers

Cœur de saumon d'Écosse en gravlax, mayonnaise au citron vert et noix de cajou, croquant de riz

Gravlax van Schotse zalm, limoenmayonaise met cashewnoten en krokant van rijst

Scottish salmon heart in gravlax style, lime and cashew nut mayonnaise, crispy rice



VIN : Muri-Gries, Alto Adige Südtirol, 100% Pinot Bianco

Noix de Saint-Jacques rôties, poireau confit à la lavande de mer, hollandaise aux crevettes grises

Gebakken sint-jakobsvruchten, gekonfijte prei met lamsoor, hollandaisesaus met grijze garnalen

Roasted scallops, confit leek with sea lavender, Hollandaise sauce with grey shrimp



Vin : Château Simon, Graves, France, 50% Sauvignon Blanc & 50% Sémillon

Trou normand (only for New Year)

Filet de pintade Rossini, mousseline de céleri, pommes bouchons, champignons des bois, sauce au porto, truffe fraîche

Parelhoenfilet Rossini, knolseldermousseline, bouchon-aardappelen, bospaddenstoelen, portosaus en verse truffel

Guinea fowl fillet Rossini, celeriac mousseline, bouchon potatoes, wild mushrooms, Port wine sauce and fresh truffle



Vin : Château Rose Brisson, Saint Emilion Grand Cru 85% Merlot & 15% Cabernet Sauvignon

Déclinaison de fromages affinés par Pascal Fauville (only for New Year)

Selectie van gerijpte kazen van Pascal Fauville

Sélection of matured cheeses from Pascal Fauville



Vin : Château Rose Brisson, Saint Emilion Grand Cru 85% Merlot & 15% Cabernet Sauvignon

Biscuit aux saveurs du Japon, compotée de mangue, fruits de la passion, yuzu

Biscuit met Japanse smaken, mangocompote, passievrucht en yuzu

Japanese-inspired biscuit, mango compote, passion fruit and yuzu

Café et mignardises

Coupe de Bulles à Minuit (only for New Year)





VIN 1^{ère} entrée :

Muri-Gries, Alto Adige Südtirol, 100% Pinot Bianco

Imposant, empreint de noblesse et d'élégance ; structuré avec des notes salines et minérales, harmonieux et séduisant ; finale longue, juteuse et fraîche.

VIN 2^{ème} entrée :

Château Simon, Graves, France, 50% Sauvignon Blanc & 50% Sémillon

Avec une robe jaune pâle, ce vin développe au nez un bouquet très intense de fleurs et fruits blancs avec beaucoup de fraîcheur. L'attaque est très aromatique et se prolonge par une bouche ample avec une belle rondeur et du gras. La finale est très longue avec une élégante fraîcheur et une jolie matière.

VIN plat (+ fromage pour NY) :

Château 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

Menu Enfant en dessous de 14 ans :

Croquettes au fromage

Kaaskroketten

Cheese croquettes

Filet de Volaille ou de poisson poêlé, compote, frites

Gebakken kipfilet of visfilet compote, frietjes,

Pan-fried chicken fillet or fish fillet, French fries, compote

Biscuit aux saveurs du Japon, compotée de mangue, fruits de la passion, yuzu

Biscuit met Japanse smaken, mangocompote, passievrucht en yuzu

Japanese-inspired biscuit, mango compote, passion fruit and yuzu

Les allergies doivent être communiquées à l'avance

Allergieën moeten vooraf worden doorgegeven

Allergies must be communicated in advance



RÉSERVATIONS
RESERVATIES - RESERVATIONS
glb@martinshotels.com +32 (0)2 655 73 73

CHRISTMAS' EVE

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 Noël :
Noël / nom / nombre couverts x 140 €

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 Kerstmis:
Kerstmis / uw naam / aantal personen x 140 €

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 Christmas:
Christmas / your name / number of persons x 140 €

NEW YEAR'S EVE

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 190 €

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 190 €

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 190 €

