



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 **Noël** :
Noël / nom / nombre couverts x 130 €



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 130 €



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 130 €



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

CHRISTMAS' EVE
MENU



MARTIN'S CHATEAU DU LAC





MENETOU-SALON

LOIRE, 100% SAUVIGNON BLANC

De délicieux arômes d'agrumes et de fleur annonce une tendresse et une puissance inégalée. 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.



CHRISTMAS' 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 boschampignons, tartufata, oude balsamico, schuim van parmezaan

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

Rosso di Montepulciano



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



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



CHRISTMAS' EVE: 4 SERVICES 130€ p/p

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

Aperitif, wines, water and coffee included

