



MENU 65€/P

Voorgerecht

- Gesnackte sint-jakobsvruchten – clementinesap en witte chocolade
- Of
- Huisgemaakte eendenlever en garnituren

Hoofdgerecht

- Licht gerookte hertenfilet op lage temperatuur – mousseline van geroosterde selderij – groenten van weleer – peperroom
- Of
- Gevulde parelhoenfilet met pistache en gekarameliseerde peer met honing – gratin van zoete aardappels – wortelgroenten – gereduceerde saus

Nagerecht

- Kerststronk

Starter

- Seared scallops – clementine juice and white chocolate
Or
- Homemade duck foie gras and garnishes

Main Course

- Lightly smoked doe fillet at low temperature – roasted celeriac mousseline – old-style vegetables – pepper cream
Or
- Stuffed guinea fowl with pistachio and caramelized pear with honey – sweet potato gratin – root vegetables – reduced juice

Dessert

- Yule Log

Entrée

- Saint-Jacques snackées – jus de clémentine et chocolat blanc
Ou
- Foie gras de canard maison et garnitures

Plat principal

- Filet de biche basse température légèrement fumé – mousseline de céleri-rave rôti – légumes d'antan – crème poivrée
Ou
- Filet de pintade farci pistache et poire caramélisée au miel – gratin de patates douces – légumes racines – jus réduit

Dessert

- Bûche de Noël

MARTIN'S RED



mred@martinshotels.com



+32 2 634 11 11