

B
BELLE RIVE
Saint-Sylvestre
O U D E J A A R S A V O N D

31 december · 31 décembre
19h

AMUSES

Kroketje van kalfszwezerik · truffelroom
Croquette de ris de veau · crème à la truffe

Gemarineerde zalm met rode biet · groene appel & zure room
Saumon mariné · betterave rouge · pomme verte & crème aigre

Bonbon van foie gras · mangochutney & vanille · gelei van citrus
Bonbon de foie gras · chutney de mangue & vanille · gelée d'agrumes

VOORGERECHT · ENTRÉE

Gebakken sint-jakobsvruchten · crème van knolselder · peer & pistache
Saint-Jacques poêlées · crème de céleri-rave · poire & pistache

HOOFDGERECHT · PLAT

Op lage temperatuur gegaarde fazantenfilet in kruidenkorst
millefeuille van aardappel met rozemarijn · winterse garnituren
fine champagne saus
*Suprême de faisan en croûte d'herbes · cuit à basse température
millefeuille de pommes de terre au romarin · garnitures hivernales
sauce fine champagne*

DESSERT

Dennenappel van chocolade · mousse van pure en melkchocolade
hart van gezouten karamel
*Pomme de pin au chocolat · mousse au chocolat noir et au lait
cœur coulant de caramel au beurre salé*

€195 p.p
Apéritief
Wijn
Water
Tot het
einde van
2026

Een eerste toast op 2027 · Un premier toast à 2027
Champagne blanc de blancs