MENU DE NOËL

ENTRÉES
voorgerechten

LA BELLE CREVETTE — 15
salade van rivierkreeft met gebakken gamba, frisse appel
en cocktailsaus met mierikswortel

BRIOCHE DES BOIS — 12
geroosterde brioche met verschillende paddenstoelen,
platte peterselie en luchtig parmezaanschuim

LE MARBRÉ DU CHEF — 15
gelaagde terrine van draadjesvlees en rauwe ham met
gewelde pruimen en portreductie

LE BŒUF ROYAL — 17,50
dungesneden rosbief met een bitterbal van runderstoof,
truffelmayonaise, kruidensalade en krullen van eendenlever

PLAT INTERMÉDIAIRE
tussengerecht

SAINT-JACQUES — 17,50
gebakken coquilles met bloemkoolcrème,
beurre noisette en een crunch van hazelnoot

Café - Cuisine

St. Maxime

MENU DE NOËL

PLATS PRINCIPAUX
hoofdgerechten

LE FILET DE BŒUF — 35
gebakken biefstuk met aardappelgratin
en een lichte pepersaus

SAUMON À L'ALSACIENNE — 24
langzaam gegaarde zalm met een mousseline van aardappel,
zuurkool en rieslingsaus

CONFIT DE CANARD — 24
gekonfijte eendenbout met gebakken polenta,
gekaramelliseerde witlof en sinaasappeljus

TATIN D'ENDIVES — 19
op de kop gebakken taart met witlof, geitenkaas,
aceto balsamico en walnoten

DESSERTS
nagerechten

L'OPÉRA DE NOËL — 10
gelaagde taart met koffie, chocola, en botercrème,
stoofpeer en vanille-ijs

DOUCEUR CARAMEL — 10
vanillecustard met citrus
en romig praliné-ijs

LES FROMAGES DE FRANCE — 15
vier verschillende franse kazen met
vijgenchutney en notenbrood

LE CAFÉ GOURMAND — 9
koffie of thee met
drie lekkernijen