



Christmas

MENU



BRUXELLES

By David Leon

25/12/2024

Lunch & Evening

Kir Royal

Verrine de saumon fumé, ricotta, ciboulette et aneth
Vasito de salmón ahumado, ricotta cebollino y eneldo
Verrine of smoked salmon, ricotta, chives and dill

Crème de courgettes, croustons, pancetta, brisures de châtaignes
Crema de calabacín, panceta, picatostes y roturas de castañas
Cream of zucchini, bacon, croutons, chestnut chips

PVP. 48.90€

Tartare de crevettes, mangue et avocats
Tartar de langostino mango y aguacates
Shrimps tartar with mango and avocado

Dinde de Noël Farcie en Roulade Garniture de Noël
Pavo de Navidad con Salteado de verduras Navideñas
Stuffed Christmas Turkey with Roast Vegetable

Pastel de Papá Noel / **Bûche de Noël** / Christmas Cake

Only Evening

Cocktail de la saint sylvestre

Capuchino de courgettes, petits lardons, curry de madras
Capuchino de calabacín, pancetta, curry de madras
Zucchini cappuccino, bacon and madras curry

PVP. 78.90€

Tartare de thon, sorbet de wasabi
Tartar de atun rojo, sorbete de wasabi
Red tuna tartar, wasabi sorbet

1/2 Homard Belle Vue / **1/2 Bogavante Belle Vue** / 1/2 Lobster Belle Vue

Cuisse de canard confit aux 3 poivres et ses petits legumes
Muslo de pato confitado a las 3 pimientas y sus verduras
Duck leg confit served with 3 peppercorn sauces and vegetables

Tarta de San Sylvestre / Tarte de la Sylvestre / Saint Sylvestre Tart

COTILLONS & DJ

31/12/2024