

Réveillon de Nouvel An Dimanche 31 décembre 2017



Apéritif

Coupe de Champagne et ses mises en bouche
Brandade de morue truffée
Petit flan de verdales (olives vertes)
Compotée de tomates séchées et sa noisette de foie gras

...

Noix de Saint-Jacques marbrées à la truffe sur leur
crème au vin blanc

...

Médaille de boudoir, poutargue et bohémienne

...

Notre sélection vin pour ces deux premières entrées

:

Costières de Nîmes, Château l'Ermitage, Sainte-Cécile Blanc

...

Carpaccio de taureau de Camargue AOP, huile d'olive Fruité Noir
de Raymond Gonfond, glace à la truffe

...

Ris de veau croustillant sur sa réduction de Muscat Doux du Château l'Ermitage, écrasé
de potimarron, compotée de betteraves et oignons

...

Notre sélection vin pour ces deux plats : Gigondas, Domaine Saint-François Xavier, SFX

...

Filet de lièvre, sauce à la myrte, figue rôtie à l'huile d'olive et polenta de châtaigne corse

...

Notre sélection vin pour ce plat :

Costières de Nîmes, Château l'Ermitage, Edonist

...

Duo de Brie farci à la truffe fait maison et de Brie Noir de la Ferme des 30 Arpents Edmond de
Rothschild. Les fromages sont accompagnés d'un verre de Grenache Doux du Château l'Ermitage

...

Glace aux calissons d'Aix en Provence et fruits de saison

Le menu : 105,00 €/personne

La sélection vin : 45,00 €/personne

Ce menu sera aussi servi le lundi 1er janvier à midi sur réservation uniquement.

Réservez dès à présent au 0483 490 650 ou via contact@louferri.be.

Votre réservation sera enregistrée après réception d'un acompte de 50% sur notre compte bancaire.



Avenue du Prince de Ligne 14
1180 Bruxelles