

Kerstavondmenu - 24 december 2018 - Réveillon de Noël

Blanckthys

**4-gangen €39,50
3-gangen €34,50**

Carpaccio van Zalm | Sint Jacobsschelp | Schuim van Citroen

Carpaccio de Saumon | Coquille St. Jacques | Mousse de Citron

of/ou

Duo | Gerookte Eendeborstfilet | Hertenkroket

Duo | Filet de Canard Fumé | Croquette de Cerf

~
Wildbouillon

Bouillon de Gibier

~

Terrine van Scampi en Witvis | Aardappelgarni | Groentjes | Kreeftensaus

Terrine de Scampi - Poissons Blancs | Garniture de Pommes de Terre | Légumes | Sauce Homard

of/ou

Hertenfilet | Wildgarnituur | Rode-wijnsaus

Filet de Chevreuil | Garniture de Gibier | Sauce au Vin Rouge

~

Chocolade Bonbon | Vanille-ijs | Karamelsaus | Gelei van rood Fruit

Bonbon au Chocolat | Glace à la Vanille | Sauce Caramel | Gelée de Fruits Rouges

Kerstmenu - 25 december 2018 - Menu de Noël

Blanckthys

4-gangen €39,50
3-gangen €34,50

Bonbon van gerookte Zalm en Krab | Couscous | Rucola | Mierikswortel

Bonbon de Saumon Fumé et Crabe | Couscous | Roquette | Raifort

of/ou

Tartaar van Rund

Tartare de Boeuf

~

Cannelloni gevuld met Spinazie en Buikspek

Cannellonis Farcis aux Epinards et Poitrine de Porc

~

Risotto van Schelvis | Paling | Wakame | Zalmeitjes

Risotto d'Aiglefin | Anguille | Wakamé | Œufs de Saumon

of/ou

Parelhoen | Knolselderij | Truffel | Jus van Veenbessen

Pintade | Céleri-Rave | Truffe | Sauce des Airelles Rouges

~

Sabayon | Vanille-ijs | Krieken

Sabayon | Glace à la Vanille | Cerises

Oudjaarsmenu - 31 december 2018 - Réveillon de Nouvel An

€54,50

Blanckthys

Amuse van de Chef

Amuse-Bouche du Chef

~

Groene Kruidencake | Humus | Chioggia Bietjes | Komkommer | Gel van Rucola
Gâteau aux Herbes Vertes | Hummus | Betteraves Chioggia | Concombre | Gel de Roquette

~

Wildbouillon | Paddenstoelen
Bouillon de Gibier | Champignons

~

Roodbaars | Romige Spinazie | Krokante Aardappel | Gebakken Spekjes
Grand Sébaste | Épinards Crémeux | Pommes de Terre Croquantes | Lardons Cuit au Four

~

Spoorn | Rood Fruit
Sorbet au Champagne | Fruits Rouges

~

Sukade van Rund | Polenta | Pompoencrème | Geroosterde Sjalotjes | Jus van Bospaddenstoel
Étuvé de Bœuf | Polenta | Crème de Potiron | Echalotes Rôties | Sauce aux Champignons de Bois

~

Taartje van Passievrucht | Witte-Chocomousse | Crème van witte Chocolade | Amandel crunch
Tartelette Fruit de la Passion | Mousse et Crème au Chocolat Blanc | Croquant aux Amandes

Eindejaarsfeesten

Les Fêtes de Fin d'Année



Blanckthys