

## ***Menu de Nouvel An Chez Jacques***

### ***La coupe de Champagne accompagnée des dégustations du Chef***

Cappuccino de champignons à l'huile de truffe  
Coquille Saint-Jacques snackée, butternut et poudre de noisettes  
L'huître et sa vinaigrette au Yuzu

### ***Entrée froide***

Foie gras cuit au torchon maison accompagné de sa confiture d'oignons,  
coulis de mangue-ananas et son pain brioché

### ***Entrée chaude***

Homard Canadien décortiqué, petits légumes, bisque de homard à l'estragon

### ***Pièce principale***

Râble de lièvre sauce Arlequin,  
airelles et pommes croquettes

Ou

Filet de Saint-Pierre, sauce du gléré  
et ses pommes gaufrettes

### ***Dessert***

Dessert du Nouvel An accompagné de sa coupe de champagne

***100 euros par personne comprenant :***

***le menu accompagné de 2 ses coupes de champagne  
les eaux et les cafés.***

***Communication du choix de plat principal à la réservation***

***Réservation par téléphone au +32 2 512 20 27***