

Menu de Nouvel An Chez Jacques

Le Kir Royal accompagné des dégustations du chef :

Les trois mises en bouches autour de la Saint-Jacques, truffes et huîtres

Saint Jacques marinée à l'huile de sésame et huile de noix
Velouté de butternut parfumé à la truffe
Tartare de veau aux huîtres

Entrée froide

Saumon gravlax aux fleurs des dunes, crème de brocolis et ses blinis

Entrée chaude

Demi-homard décortiqué aux petits légumes et sa bisque

En plat (au choix)

Filet de biche sauce grand veneur, purée de céleri-rave,
poire pochée au vin, pommes paille

Ou

Filet de sole, mousseline au champagne,
légumes et crevettes grises de la Mer de Nord

Dessert

Dessert de l'An Neuf

100 euros par personne

Communication du choix de plat principal à la réservation

Réservation par téléphone au +32 2 512 20 27