

L'Espièglerie

Réveillon du nouvel an 2017



Menu du 31 décembre 2017, dès 19h00

Le Champagne et les mises en bouche

Le homard, maki de foie gras, ricotta laitue, saké, Culatello, raifort, Romanesco et radis

Le filet de bar rôti sur peau, caviar d'aubergines, gingembre, légumes en ratatouille, olives vertes et jus d'herbes

La noix de ris de veau, espuma de pommes de terre, cèpes et friture de poireaux, truffes et bouillon de volaille

Le Coucou de Malines, noix, morilles, potimarron, croquette des cuisses, embeurrée de choux, navets et vin Jaune

Les Courgettes grillées, sorbet fromage blanc et huile d'olive, oignons rouges, œuf de caille zéro, crumble de parmesan, roquette et pesto de céleri vert

Le Paris-Brest praliné, glace Gianduja, ganache chocolat blanc et caramel beurre salé

Le Moka et les gourmandises espiègles

Le prix du menu avec les boissons est à 150 €. La réservation sera effective dès le versement d'un acompte de 22 € par personne sur notre compte Fortis BE77 2500 1664 0942. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Ne pas verser d'acompte sans réservation préalable.

Il n'est pas prévu de soirée dansante après le repas dans les caves des Tanneurs.

Info et réservations : info@tanneurs.com ou gauthier.bouvier@tanneurs.com tél. :081 24 00 24