



RÉSERVATIONS
RESERVATIES - RESERVATIONS
31/12
2023

glb@martinshotels.com +32 (0)2 655 73 73

Votre réservation sera définitive après réception du prépaiement
de la table par virement bancaire uniquement sur le compte
IBAN BE59 3100 4315 9026 – BIC code BBRUBE
avec la mention pour Nouvel an :
NewYear / nom / nombre couverts

Uw reservering zal pas definitief zijn na ontvangst van de betaling
van de tafel alleen via bankoverschrijving op rekening
IBAN BE59 3100 4315 9026 – BIC code BBRUBE
met vermelding voor Oudejaarsavond:
NewYear / aantal personen / uw naam

An advance payment is required to confirm your reservation and
can only be made by bank transfer to the account ING:
IBAN BE59 3100 4315 9026 – Swift Code BBRUBE
Please state in the communication for New Year's Eve:
NewYear / number of persons / your name

MARTIN'S CHATEAU DU LAC

★ ★ ★ ★ ★

Avenue du Lac 87, B-1332 Genval (Brussels), Belgium
+32 (0)2 655 71 11 - cdl@martinshotels.com
martinshotels.com

NEW YEAR'S EVE
MENU



FIN D'ANNÉE
EINDEJAARSFEESTEN
END-OF-YEAR FESTIVITIES

MARTIN'S CHATEAU DU LAC
★ ★ ★ ★ ★

NEW YEAR'S EVE MENU

Coupe de Champagne, Mises en bouche – **Fijne hapjes** – Appetizers

Bonbon de Saint-Jacques et langoustine, crème d'Isigny, pickles d'oignons rouges,
Granny Smith, huile perlée

**Bonbon van Sint-Jakobsvruchten en langoustine, Isigny-crème, pickels van rode ui,
Granny Smith, parelolie**

Saint-Jacques and langoustine bonbon, Isigny cream, pickled red onion,
Granny Smith, pearl oil

Œuf parfait, effiloché de canard confit, fondu de chicons caramélisés, champignons des bois,
espuma au Brugge Vieux

**Perfect ei, geraspte gekonfijte eend, fondu van gebraseerde witloof, boschampignons,
Oud Brugge espuma**

Perfect egg, shredded candied duck, fondu of braized Belgian endive, wild mushrooms,
Old Brugge cheese espuma

Filet de biche rôti, truffe fraîche rappée, pomme Amandine, aïelles,
mousseline de céleri à la truffe, jus corsé au vin rouge

**Geroosterde hindefilet, geraspte verse truffel, Amandine aardappel, veenbessen,
knolselderijmousseline met truffel, pittige rode wijnjus**

Roasted doe fillet, grated fresh truffle, Amandine potato, cranberries,
celeriac mousseline with truffle, strong red wine juice

Trou normand

Dégustation de fromages affinés par Pascal Fauville

Selectie van gerijpte kazen door Pascal Fauville

Sélection of matured cheeses by Pascal Fauville

Poire confite, panna cotta à la vanille de Madagascar, crumble au chocolat,
caramel beurre salé

**Gekonfijte peer, panna cotta met Madagascar-vanillesmaak, chocoladecrumble,
gezouten boterkaramel**

Candied pear, panna cotta with Madagascar vanilla flavour, chocolate crumble,
salted butter caramel

New Year Eve: 6 services 170€ p/p
Apéritif, vins, eau et café compris
Aperitief, wijn, water en koffie inbegrepen
Aperitif, wines, water and coffee included

