



Menu de Noël – Kerstmenu – Christmas Menu – 2022

Coupe de Champagne & Mises en bouche

**Filet de saumon d'Ecosse fumé, gel de betterave, pickles d'oignons rouge,
croquant de pomme de terre, caviar**

***Gerookte Schotse zalmfilet, bietengelei, pickels van rode ui,
krokante aardappelen, kaviaar***

Smoked Scottish salmon fillet, beet jelly, red onion pickles, crunchy potatoes, caviar

**Filets de perdrix confits à l'ail noir, déclinaison de choux, mousseline au reblochon, croquant
de riz sauvage**

***Geconfijte patrijsfilets met zwarte knoflook, koolvariatie, reblochon mousseline, krokante
wilde rijst***

***Partridge filets confit with black garlic, cabbage variation, reblochon mousseline, crunchy
wild rice***

**Ris de veau laqué aux écrevisses, dauphine de pomme de terre à la truffe, mille-feuille de
butternut aux algues dulse**

***Kalfszwezerik geglazuurd met rivierkreeft, aardappel dauphine met truffels, butternut mille-
feuille met dulse zeewier***

***Veal sweetbreads glazed with crayfish, dauphine potato with truffles, butternut mille-feuille
with dulse seaweed***

Assortiment de fromages Pascal Fauville

Kaasplankje van Pascal Fauville

Cheese selection of Pascal Fauville

Delight dessert by Giot

Menu 5 services 130€ p/p

Champagne - vin blanc - vin rouge - vin rouge - vin doux - café et eau

Menu enfant < 12 ans à définir par le chef: 50€ boissons all in

Softs Enfant > 12 ans: 15€

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour.
N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.
Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot
het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergieën
Dishes may contain allergens and their composition may vary from day to day. Do not hesitate to contact
the staff for any questions concerning a food allergy

L'équipe du Château du Lac vous souhaite une très bonne dégustation
Het team van Château du Lac wenst u een aangename maaltijd
The Team of the Château wihe you an excellent meal



Menu du Nouvel An – Nieuwjaarsmenu - New Year's Menu 2022

Coupe de Champagne & Mises en bouche

Tataki de thon rouge à la goyave, rouleau de kadaïf aux oignons ciboules, mizuna

Tataki van rode tonijn met guave, kadaïf roll met lente-uitjes, mizuna

Red tuna tataki with guava, kadaïf roll with spring onions, mizuna

Saint Jacques, champignons des bois, espuma au comté et chicon caramélisé, noisettes toréfiées

Saint Jacques, bospaddenstoelen, schuim van Comté en gekarameliseerde andijvie,

geroosterde hazelnoten

Scallops, wild mushrooms, espuma with Comté and caramelized endive, roasted hazelnuts

Granité de Schweppes au Gin

Schweppes Granité met Gin

Schweppes Granita with Gin

Tournedos de biche, coulis de betterave, foie gras aux cèpes, sponge cake aux airelles

Doe tournedos, bietencoulis, foie gras met eekhoorntjesbrood, cranberrycake

Doe tournedos, beet coulis, foie gras with porcini mushrooms, cranberry sponge cake

Assortiment de fromages Pascal Fauville

Kaasplankje van Pascal Fauville

Cheese selection of Pascal Fauville

Delight dessert by Giot

Menu 6 services 170€ p/p

Champagne - vin blanc - vin blanc - vin rouge - café et eau

Menu enfant < 12 ans à définir par le chef : 60€ boissons all in

Softs Enfant > 12 ans : 15€

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour.

N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot

het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergieën

Dishes may contain allergens and their composition may vary from day to day. Do not hesitate to contact

the staff for any questions concerning a food allergy

L'équipe du Château du Lac vous souhaite une très bonne dégustation

Het team van Château du Lac wenst u een aangename maaltijd

The Team of the Château wishes you an excellent meal



**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 BBRUBEBB
Avec la mention pour Noël ou Nouvel an :**

**Christmas / nom / nombre de couverts
Ou
New Year / 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 BBRUBEBB
Met vermelding voor Kerstavond of Oudejaarsavond:**

**Christmas/ aantal personen/ uw naam
Of
New Year/ 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 BBRUBEBB
Please state in the communication for Christmas Eve or New Year's Eve:**

**Christmas / number of persons / your name
Or
New Year / number of persons / your name**



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