



L'ESPIÈGLERIE  
LE RESTAURANT

## Menu du Réveillon du nouvel an, le 31 décembre, à 19h00

Les mises en bouche, Champagne André Chemin

\*\*\*

Riz a sushi à la chair de King Crabe et huile citron, Saint-Jacques marinée, crème Wasabi,  
Nori, concombre et radis

\*\*\*

Filet de sole, choux vert, raviole aux noix, vin jaune et truffe

\*\*\*

Homard rôti aux épices, wok d'échalotes et Shimeji, bouillon choux fleur rôti et Cécina de  
Léon

\*\*\*

Filet de chevreuil, persil tubéreux, pomme de terre fumée, chiconette, croquette de  
champignons et sauce Grand Veneur

\*\*\*

Choux farci, crème pistache, ganache chocolat blanc et glace caramel beurre salé

\*\*\*

Le moka et les mignardises espiègles

Le prix du menu avec les boissons est à 155 €. La réservation sera effective dès le versement d'un acompte de 25 € par personne sur notre compte Fortis **BE75 0018 4101 6651**. 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

---

Info et réservations : [gb@tanneurs.com](mailto:gb@tanneurs.com) ou tél. :081 24 00 24