

Brasserie Anoot presenteert het feestmenu voor €65 p.p.

Bud - Nieuwjaarsmenu

Amuse van de Chef

Een kleine verrassing van de chef om de avond te beginnen

Voorgerecht

Trio Carpaccio en/oester

Tonijn, zalm en Sint-Jakobsvruchten, à la minute gesneden en geserveerd.

OF

Rundscarpaccio met paté van fazant

Rucola, Parmezaan, basilicumpesto en veenbessenconfituur.

Tussengerecht

Citroensorbet met een vleugje vodka of gin.

Hoofdgerecht

Herten kalf steak, kort gebakken

Crème van jonge wortel, warme groenten (witloof, spruitjes, pompoen, wortel), rodewijnperen, chips van zoete aardappel, krokant van aardappel en een rijke wildjus.

OF

Gebakken kabeljauwhaasje

Seizoen groenten, crème van broccoli en een fijne groentensaus.

Dessert

Sabayon van cava, advocaat, vanille-ijs en vers fruit.