

MENU VAN OUD NAAR NIEUW

Sharing with the bubbles:

Old school pizzas: one with truffle and one with lobster....

Gevolgd door:

Carpaccio, lomo van Pata negra Iberico en ganzelever, olie van basilicum, gel van paprika, mayo van chorizo, krakertjes van taco

Sint-Jacobsnoot in de schelp, tallegio, velouté van schaaldieren, pont-neuf van butternut.

Traaggegarde, gebrande ijslandse kabeljauw, melanzane a la parmigiana, sorbet van burrata

Tempura van langoustine, passie en agave.

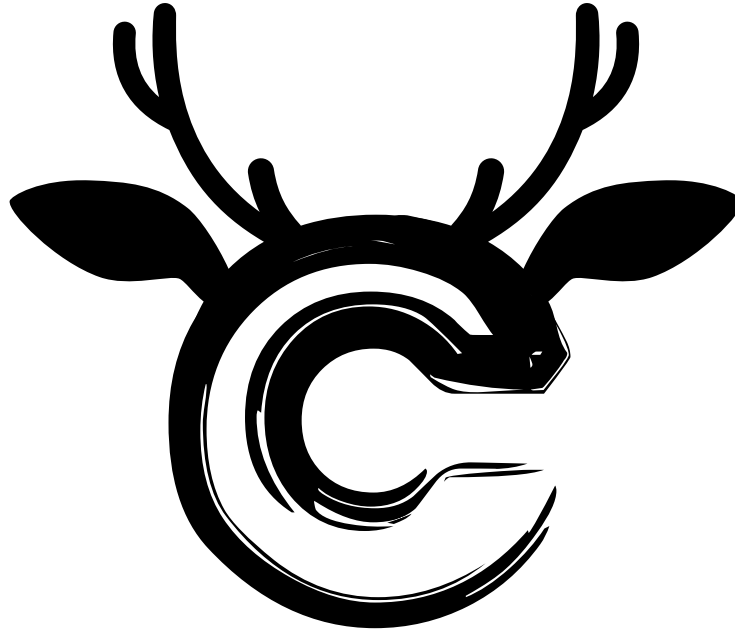
Ito Wagyu A5 (Japan), mi cuit, gelakt met een jus van eekhoortjesbrood, truffel, roket, strooardappel

Tartaar van ananas, kers en maraschino, witte chocolade, crumble van cocos, ijsskoude gezouten caramel

HAPPY 2023

Om 00h00 Champagne Drappier Rosé "Brut Nature"

· CLASH ·



Wijnen:

Wit: Chablis 1^{er} Cru, De La Motte, AC Chablis 2019

Rood: Baron de Brane, AC Margaux 2019

Champagne Drappier

Ambiance:

DJ: Knightrider Hans

Uw inschrijving is geldig vanaf storting.

Prijs all-in van €250* per persoon over te schrijven op rekeningnummer BE97 7360 2242 4949
op naam van DRAPPIER CLASH

*All-in tot middernacht

· CLASH ·