



Menu de Noël RÉVEILLON 2025

Le Mercredi 24 Décembre au soir et le 25 au midi

Apéritif de Bienvenue :

Processeco parfumé au pamplemousse et litchi &
Les Trois Surprises Gourmandes du Chef

Gougère scamorza fumée, bresaola,
Parmigiano Reggiano, accras de morue à l'antillaise
& croustillant de gambas sauce tataki

ENTRÉE

Baguette rôtie au curcuma &
la Marguerite de Saint-Jacques crues
à l'essence de truffe, fleur de sel, mangue &
zestes de citron vert rôti au curcuma

PLAT PRINCIPAL

Le chapon rôti jus corsé aux morilles &
cerfeuil gratiné de Charlotte au thym vert
& légumes du maraîcher en couleurs

DESSERT

Le moelleux chocolat gingembre
dacquoise à la noix de coco & Méli-mélo de fruits
exotiques & tuile aux amandes

La Roquebrunoise

MENU 75 €

Forfait Boisson 25€

Vin Château Sainte Béatrice,

Eau Minérale & Café

Réservation obligatoire
(whats app 06.80.36.50.85)



Pianiste
Catelijne Smit

Christmas Menu EVE 2025

On Wednesday, December 24 in
the evening and Thursday, December 25 at midday

Welcome Aperitif:

Prosecco infused with grapefruit and lychee &
The Chef's Three Gourmet Surprises

Smoked scamorza gougère, bresaola,
Parmigiano Reggiano, Caribbean-style cod fritters
& crispy prawns with tataki sauce

STARTER

Turmeric-roasted baguette &
raw Saint-Jacques scallops with truffle essence,
salt of flower, mango &
curls of lime zest roasted with turmeric

MAIN COURSE

Roasted capon, morel mushroom jus, chervil;
gratiné Charlotte potatoes with fresh thyme &
colorful market vegetables

DESSERT

Warm chocolate and ginger cake with
coconut dacquoise, mixed exotic fruits &
and almond tuile

La Roquebrunoise

UNIQUE MENU 75 €

Drink Package 25€

Château Sainte Béatrice wine,
mineral water & coffee

Reservation is neccesserry
(whats app 06.80.36.50.85)



Pianist
Catelijne Smit