



Menu de Noël RÉVEILLON 2025

Le mercredi 24 décembre au soir et le jeudi 25 décembre à midi

Apéritif de bienvenue :

Prosecco infusé au pamplemousse et au litchi &
Les trois surprises gourmandes du Chef

Gougère à la scamorza fumée, bresaola,
Parmigiano Reggiano, accras de morue façon
caribéenne & crevettes croustillantes avec sauce tataki

ENTRÉE

Baguette dorée au curcuma, noix de
Saint-Jacques crues, touche de truffe, fleur de sel,
mangue & zestes de citron vert rôtis au curcuma

PLAT PRINCIPAL

Chapon rôti, jus de morilles, cerfeuil;
pommes de terre Charlotte gratinées au thym frais
& légumes du marché colorés

DESSERT

Moelleux tiède chocolat-gingembre, dacquoise coco,
fruits exotiques et tuile aux amandes

La Roquebrunoise

MENU UNIQUE 75 €

Forfait Boissons 25 €

Vin Château Sainte Béatrice,

Eau minérale et café

Réservation obligatoire
(WhatsApp 06.80.36.50.85)



Pianist
Catelijne Smit



Christmas Menu 2025

On Wednesday evening, December 24,
and Thursday midday, December 25

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, flower of
salt, mango & curls of lime zest roasted with turmeric

MAIN COURSE

Roast capon with a rich morel jus and chervil, gratiné
Charlotte potatoes with green thyme, & a medley of
seasonal garden vegetables

DESSERT

Chocolate-ginger moelleux, coconut dacquoise,
exotic fruit medley, & 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