

Menu nouvel an 2021

Mises en bouche

- Terrine de saumon aux petits légumes - crème acidulée
- Foie gras de canard en barbe à papa
- Carpaccio de langoustines jus de citron au caviar
- Cappuccino de potiron - marrons grillés

Entrée 1

Crème de brocolis - œuf poché - Saint-Jacques poêlées

Entrée 2

Escalope de foie gras de canard snackée
Chutney abricots - brioche

Trou normand

Sorbet citron arrosé de Poire Cognac

Plat

Filet de biche Grand Veneur
Pomme Macaire - sauté de légumes aux champignons des bois

Fromage

Aumônière de camembert au sirop de Liège
Mâche - roquette - pommes Gala

Dessert

Bûchette chocolat - passion - glace vanille Bourbon

Café - chou craquelin à la noisette

78€ par personne

Moins de 12 ans, menu à 50€

Accord Vins Mets 38€ par personne en sus



Coupe offerte à minuit



**La
Vieille Ferme**
Chassepierre

Réservation obligatoire +32 61 27 11 59
info@vieuilleferme.eu

Pas de carte, UNIQUEMENT ce menu les
- Vendredi 31 décembre au soir
- Samedi 01 janvier midi & soir

A partir du dimanche 02 janvier 2022,
retour de la carte et ses plats de gibier