



## Hôtel Restaurant Cosy Propose

**Le menu Noël 24 décembre 2018**

**65**

Amuse du jour

La crème de légumes d'hiver, crevettes grises  
Wintergroentenroomsoep, grijze garnalen  
Cream of winter vegetables, grey shrimps

Lobe de foie gras mi-cuit, lentilles, gelée de pommes  
Eendelever « mi-cuit », linzen, appel gelee  
Duck liver « mi-cuit » lentils, apple jelly

Caille et pigeon sauvage, chou chinois, sauce beurre blanc  
Kwartel en wilde duif, chinese kool, botersaus  
Quail and squab pigeon, chinese cabbage, lemon butter sauce

Le steak de biche, sauce poivrade, purée de choux de bruxelles, champignons  
Hinde stuk, poivradesaus, spruitenpuree, paddestoelen  
Doe deer steak, poivrade sauce, brussels sprouts puree, mushrooms

Le nougat glacé



## Hôtel Restaurant Cosy Propose

**Le menu Noël 25 décembre midi et soir 2018**

**55**

Amuse du jour

Crème de chicons, jambon croustiillant  
Witloofroomsoep, cnasperige ham  
Cream of Belgian endives, crispy ham

Le jambon de la Semois et ses garnitures  
Semois ham en haar garnituren  
Semois ham and its garnishes

Le râble de lièvre, chou vert braisé, purée de pannais  
Hazerug, gesmoorde groene kool, pastinaakpuree  
Rack of hare, braised green cabbage, parsnip puree

Parfait glacé, chocolat, avocat



## Menu Gastronomique du 30 décembre 18

75

### Amuse du jour

Potage endives, crevettes grises  
Witloof room soep, grijze garnalen  
Cream of endives, grey shrimps

Lobe de foie gras mi-cuit, lentilles, gelée de pommes  
Eendelever « mi-cuit », linzen, appel gelee  
Duck liver « mi-cuit » lentils, apple jelly

Caille et pigeon sauvage, chou chinois, sauce beurre blanc  
Kwartel en wilde duif, chinese kool, botersaus  
Quail and squab pigeon, chinese cabbage, lemon butter sauce

Filet de canard colle vert, sauce poivre vert, pomme châteaux, navets  
Wildeeendeborst, groenepepersaus, kasteel aardappelen, raapjes  
Mallard duck, green pepper corn sauce, pomme chateau, beets

### Sabayon



## Menu Gastronomique du 31 décembre 18

95

### Amuses festives

Coquilles St-Jaques, crème de potiron  
St Jacobsvruchten, pompoen  
Diver scallops, butternut

Tartare de thon et foie gras poêlé  
Tonijntartaar en gebakken ganzenlever  
Tuna tartar and pan fried goose liver

Le perdreau sauvage, chou vert, sauce aux truffes  
Wilde patrijs, groene kool, truffelsaus  
Wild partridge, green cabbage, truffle sauce

Sorbet framboises, vodka

Filet de biche, panais, chicons, poire, jus aux champignons des bois  
Hinde filet, pastinaak, witlof, peer, bospaddenstoelenjus  
Doe deer, parsnip, endives, pear, forest mushroom sauce

Le nougat glacé à la royale  
Koningklijke ijsnougat  
Royal iced nougat

Champagne à minuit



## Menu du 1<sup>ier</sup> Janvier 2019

75

### Amuse du jour

Crème de légumes d'hiver, magretty de canard croustillant, crème à la muscade  
Wintergroentensoep knapperige eendeborst, nootmuskaatroom  
Winter vegetable soup, crispy duck breast, nutmeg cream

Filet de truite saumonée, sauce au caviar de saumon  
Zalmforelfilet, saus met zalmcaviaar  
Salmon trout filet, sauce with salmon caviar

Le jambon de la Semois en différentes textures  
Semois ham in verschillende texturen  
Semois ham in different texturen

Le râble de lièvre, chou vert braisé, purée de pannais  
Hazerug, gesmoorde groene kool, pastinaakpuree  
Rack of hare, braised green cabbage, parsnip puree

Le pudding de ma grand-mère