

• RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE 2026 •

Menu du NOUVEL AN

Coupe de bulles



»»
Vitello tonnato

Langoustine marinée au citron vert, coulis de concombre,
à la menthe, Cornet de mousse de canard au sésame

»»

Tartare de thon rouge au citron vert, velouté glacé de cresson,
tuile croustillante de pain, gel yuzu-soja, mini-tomates
pickles, légumes confits & jeunes pousses

»»

Homard poché en bouillon, fine brunoise de légumes,
beurre blanc au Champagne, huile de carcasse,
corail à l'encre de seiche

»»

Filet de veau braisé aux herbes, mousse végétale, mille-feuille
de légumes colorés, purée de pommes de terre,
crème de veau moutardée

»»

Beaufort d'alpage, reblochon fermier, tomme de Savoie,
Abondance, confiture de figues & cerises noires,
petit pain aux noix & beurre salé

»»

Cœur de l'an neuf vanille framboise

»»

Café

155,00€ / personne

Dès 19h • Boissons comprises* jusqu'à 02h00

Dj • Soirée dansante • Cotillons



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD