

• RÉVEILLON DU 24 DÉCEMBRE 2026 •



Menu de NOËL

Coupe de bulles

Tartare de saumon au pamplemousse & aneth
Terrine de foie gras de canard & échalotes confites
Chair de tourteau, avocat & citron caviar

Carpaccio de filet de bœuf de Normandie mariné à la vinaigrette
truffée, jaune d'œuf parfait, crème légère de parmesan,
huile à la ciboulette, salade d'herbes fraîches & légumes croquants,
noisettes torréfiées & tuile croustillante de pain

Saint-Jacques snackées & crevettes grises, mousse de topinambour,
girolles, jaunes & fèves des marais fraîches, beurre blanc au
Champagne & huile de ciboulette

Magret de canard rôti au miel, lavande & amandes effilées,
Bimi grillé, mini-navets boule d'or & jeunes carottes au beurre,
mousseline de céleri-rave, pomme paillason croustillante,
jus corsé au Porto rouge & poivre de Sichuan

Camembert de Normandie, Neufchâtel AOP, Livarot AOP affiné,
Pont-l'Évêque, confiture de pommes & fruits rouges,
pain aux amandes & aux figes

Bûche glacée à la vanille & chocolat croquant

Café

120,00€ / personne

Dès 19h • Boissons comprises* jusqu'à 01h00

Live Band & Dj • Soirée dansante



VAN DER VALK
HOTEL NIVELLES-SUD

