



Menu Oudejaar

€ 90,00

Terrine van ganzenlever en ossenstaart met garnituur

-

1/2 kreeft "Lozen Boer"

-

Gebakken snoekbaarsfilet uit het Ijsselmeer

-

Medaillon van jong hert & garnituren

-

Financiergebakje met lemon curd en ijs van butterscotch

Speciaal door Nicolas geselecteerde wijnen bij het menu:

Champagne Marin-Lasnier (€ 25)

Touraine Chenin sec tendre 'Aurèle' Domaine des Pierres d'Aurèle 2018 (€ 13,5) - bij de terrine

Chinon blanc 'Les Pieds Rôtis' Jean de Bonnaventure 2019 (€ 15) - bij de kreeft

Savigny-les-Beaune 'Les Montchenevoy' Domaine Patrick Javillier 2018 (€ 31) - bij de vis

Pernand-Vergelesses 1er Cru 'En Caradeux' Luc et Lise Pavelot 2018 (€ 32) - bij het hert

W = warm K = koud

HAPJES /st

<i>Geitenkaasje overgoten met esdoornsiroop (K)</i>	€ 4,00
<i>Praline van ganzenlever (K)</i>	€ 6,00
<i>Gegratineerde oester met langoustine (W)</i>	€ 7,50

AMUSES BOUCHE /st

(iets groter hapje, kan eventueel aan tafel geserveerd worden)

<i>Carpaccio van sint-jacobsvruchtjes (K)</i>	€ 15
<i>Tartaar van zalm & garnituur van frisse crèmes (K)</i>	€ 10
<i>Palingsnippers & mousse van paling, fijne groenten gemarineerd in sushi azijn (K)</i>	€ 10
<i>Vitello tonnato (K)</i>	€ 10
<i>Soufflé van zeevruchten (W)</i>	€ 12

KOUDE VOORGERECHTEN /st

<i>Oesters per stuk "Gillardeau" M4 (beste kwaliteit) als hapje of als voorgerecht</i>	€ 4,50
<i>1/2 Kreeft Belle vue (350 à 400 gr)</i>	€ 34
<i>Terrine van ganzenlever, kweepeerconfituur & zoetzure texturen</i>	€ 26
<i>Carpaccio van Schotse zalm, gemarineerd met fijne kruiden</i>	€ 22
<i>Royal Belgian caviar (30 gram) met zure room en toast</i>	€ 52

ZEEVRUCHTENSCHOTEL /pp

<i>Rijkelijke zeevruchtenschotel met o.a. 1/2 kreeft</i>	€ 65
--	------

SOEPEN /liter

<i>Veloûté van boschampignons</i>	€ 14
<i>Consommé van fazant</i>	€ 18

WARME VOORGERECHTEN OF TUSSENGERECHTEN /pp

<i>Schelpje gevuld met zeevruchten & vis (om te gratineren)</i>	€ 23
<i>1/2 Kreeft Lozen Boer (350 à 400 gram)</i>	€ 36
<i>Mariage van vis en gamba</i>	€ 24

HOOFDGERECHTEN /pp

*Gelieve je te beperken tot één hoofdgerecht per compagnie
Alle hoofdgerechten zijn voorzien van garnituur, kroketjes & saus*

<i>Filet van parelhoen met farce van eekhoorntjesbrood</i>	€ 26
<i>Hertenfilet uit de Pyreneeën</i>	€ 30
<i>2 kwarteltjes gevuld met rozijntjes</i>	€ 26

DESSERTS /pp

<i>Ijsbûche</i>	€ 13
<i>Citroenrollade met meringue</i>	€ 12
<i>Financiergebakje met lemon curd en ijs van butterscotch</i>	€ 13

AFHAAL PRAKTISCH

*Afhaal op 31 december 2021 tussen 14.30u en 17.30u.
Bestellen is mogelijk tot maandag 27 december middernacht.
Betaling ter plaatse (bij voorkeur elektronisch).
Alle prijzen zijn voor één persoon, tenzij anders aangegeven.
Wij vragen een borg van € 25,00 voor het gebruiken van materiaal.*

*De Lozen Boer Restaurant - Eventlocatie
Lozen Boer 3-5, 9080 Lochristi
T 09/355 54 91
info@delozenboer.be
www.lozenboer.be*