



# Kerst & nieuw

*feest* @ DE NORMANDIE



# Menu de Noël

25.12.2024 — midi

## *Assiette d'attente*

Terrine de foie gras maison  
crèmeux de figues – crumble de pistaches

Bar rôti sur sa peau – oignon confit – tomate  
lentilles – basilic

Demi-homard – huile d'olive – beurre à l'ail  
tomate – basilic

Filet de chevreuil – nid de pomme de terre  
duxelle – chou-fleur – aïrelles – poire Wildeman  
sauce poivre-crème

*ou*

Filet de lotte – panais – poireau – shiitake  
pomme de terre Charlotte – huile de poireau

Légère mousse de mascarpone – gelée de myrtilles – yuzu

---

menu sans homard € 58/pp • menu avec homard € 85/pp  
boissons et vins non compris

ALL IN: Verre de petites bulles - Vins appropriés et boissons  
Arabica et mignardises - supplément € 33/pp

# Kerstmenu

25.12.2024 — middag

## *Wachtbordje*

Terrine van huisgemaakte foie gras  
crèmeux van vijgen – pistache crumble

Op vel gebakken zeebaars – gekonfijte ui  
tomaat – linzen – basilicum

Half kreeftje – olijfolie – lookboter  
tomaat – basilicum

Reefilet – nest aardappel  
duxelle – bloemkool – veenbessen  
Wildeman – peperroom

*of*

Gebakken lottefilet – pastinaak – prei  
shiitake – Charlotte-aardappel – prei-olie

Luchtige mousse van mascarpone – bosbessengelei – yuzu

---

menu zonder kreeft € 58/pp • menu met kreeft € 85/pp  
exclusief wijnen en dranken

ALL IN: Glaasje bubbels - Passende wijnen en dranken  
Koffie met versnaperingen - supplement € 33/pp

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

31.12.2024 – soir

Champagne Rogge Brut accompagné de:  
Foie gras – chou-fleur – miso – croquant – pistache

Turbot grillé – shiitake – haricots – panais – beurre safrané

Demi-homard – oignon confit – tomate – lentilles  
basilic – beurre nantua

Filet de chevreuil – nid de pomme de terre – duxelle  
chou-fleur – airelles – poire Wildeman – poivrade

Bombe de chocolat – sablé – crèmeux de fruit de la passion

*A minuit pile: Champagne Brut*  
*Soirée dansante jusqu'au petit matin*

Vins appropriés  
Champagne Brut  
Domaine du Moulin – Côtes du Rhone Villages 2023  
Château Bois Mondont – Médoc Cru Bourgeois 2015

---

**Boissons durant la fête dansante**  
(excepté spiritueux et champagne)  
**Début à 19h30 précises – € 195/pp**

# Oudejaarsavond

31.12.2024 - avond

Champagne Rogge Brut vergezeld van:  
Ganzenlever – bloemkool – miso – krokant – pistache

Tarbot gegrild – shiitake – snijbonen – pastinaak – saffraanboter

Half kreeftje – gekonfijte ui – tomaat – linzen  
basilicum – nantua boter

Hindefilet – nestaardappel – duxelle  
bloemkool – veenbessen – Wildeman – poivrade

Chocoladebombe – zanddeeg – crèmeux van passievrucht

*Om klokslag middernacht: Champagne Brut*  
*Dansavond tot in de vroege uurtjes*

Bijpassende wijnen  
Champagne Brut  
Domaine du Moulin – Côtes du Rhone Villages 2023  
Château Bois Mondont – Médoc Cru Bourgeois 2015

---

**Dranken gedurende de dansavond**  
(behalve sterke drank en champagne)  
**Aanvang om 19u30 stipt – € 195/pp**

# Nieuwjaarsmenu

01.01.2025 – midi

## *Assiette d'attente*

Foie gras – chou-fleur – miso – croquant – pistache

## Turbot grillé – shiitake

espuma de haricots et de panais – beurre safrané

Demi-homard – huile d'olive – beurre à l'ail – tomate – basilic

Filet de chevreuil – nid de pomme de terre – duxelle –

chou-fleur – aïrelles – poire Wildeman – poivrade

*ou*

Bar rôti sur sa peau – poivron fumé – tomate confite

pomme de terre Charlotte

Sablé breton – duo de chocolat

crèmeux de fruits de la passion – crunch framboise

---

menu sans homard € 58/pp • menu avec homard € 85/pp

boissons et vins non compris

ALL IN: Verre de petites bulles - Vins appropriés et boissons

Arabica et mignardises - supplément € 33/pp

# Menu du nouvel an

01.01.2025 – middag

## *Wachtbordje*

Ganzenlever – bloemkool – miso – krokant – pistache

## Turbot gegrild – shiitake

snijsbonen pastinaak schuim – saffraanboter

Half kreeftje – olijfolie – lookboter – tomaat – basilicum

Hindefilet – nest aardappel – duxelle – bloemkool

veenbessen – Wildeman – poivrade

*of*

Op vel gebakken zeebaars – gerookte paprika

gekonfijte tomaat – Charlotte aardappel

Bretoens zanddeeg – duo van chocolade

crèmeux van passievrucht – crunch van framboos

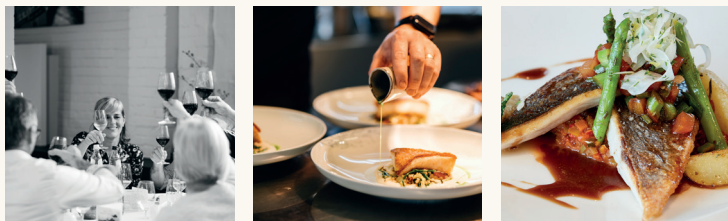
---

menu zonder kreeft € 58/pp • menu met kreeft € 85/pp

exclusief wijnen en dranken

ALL IN: Glaasje bubbels - Passende wijnen en dranken

Koffie met versnaperingen - supplement € 33/pp



LUNCH . DINER . EVENT



DE NORMANDIE

*restaurant met duinzicht • unieke feestlocatie*

# carte-réponse

je soussigné .....

adresse .....

tél .....

e-mail .....

inscris

..... pers. au menu du jour de Noël - 25/12/2024 midi

..... pers. au Réveillon de la Saint-Sylvestre - 31/12/2024 - € 195/pp

..... pers. au menu du Nouvel An - 01/01/2025 midi

signature

La réservation pour **la Saint-Sylvestre** n'est définitive  
qu'après paiement au comptant ou après virement du montant  
dû au compte BE50 0016 7911 0618  
(avec mention du nom sous lequel la réservation a été faite,  
au plus tard le 20.12.2024)

# antwoordkaart

ondergetekende .....

adres .....

tel .....

e-mail .....

schrijft zich in voor

..... pers. Kerstdag middag - 25/12/2024 middag

..... pers. Oudejaarsavondmenu - 31/12/2024 - € 195/pp

..... pers. Nieuwjaarsdag - 01/01/2025 middag

handtekening

De reservatie voor **oudejaarsavond** is pas definitief  
bij contante betaling of na storting van de volledige som,  
op rekeningnummer BE50 0016 7911 0618  
(met vermelding van naam waaronder  
gereserveerd werd, vóór 20.12.2024)

DE NORMANDIE  
Koninklijke Baan 1  
8670 Koksijde  
T 058 51 81 41  
info@denormandie.be

*Online reserveren kan  
via [www.denormandie.be](http://www.denormandie.be)*

