ONZE FEESTMENU'S

MENU DE NOËL

25.12.2026 — MIDI

Assiette d'attente
Tataki de thon – quinoa
wakamé – guacamole

Lotte rôtie – panais
shiitake – tomate – lentilles

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

Filet de faon – crème de carottes – chicon
airelles – poire Wildeman – sauce au poivre
ou
Filet de bar – poireau – edamame – haricot vert
sauce Nantua – pomme de terre Charlotte

Brownie au chocolat – ganache à l'orange
mousse au chocolat Dulcey

---

menu sans homard € 69/pp • menu avec homard € 99/pp
boissons et vins non compris

KERSTMENU

25.12.2026 — MIDDAG

Wachtbordje
Tataki van tonijn – quinoa
wakamé – guacamole

Gebakken zeeduivel – pastinaak
shiitake – tomaat – linzen

Half kreeftje – olijfolie – lookboter
tomaat – basilicum

Hertekalffilet – zalf van winterpeen – Brussels lof
veenbessen – Wildeman – peperroom
of
Filet van zeebaars – prei – edamame – snijboon
nantua – Charlotte aardappel

Chocolade brownie – ganache met sinaas
Dulcey chocolade mousse

---

menu zonder kreeft € 69/pp • menu met kreeft € 99/pp
exclusief wijnen en dranken

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

31.12.2026 — SOIR

Assiette d'attente
Terrine de foie gras maison
crémeux de de pomme verte – crumble au yaourt

Bar rôti sur la peau – shiitake
haricot vert – crème de feta

Demi-homard – crème de céleri-rave
tomate – jus de homard

Filet de chevreuil – chicon
poire Wildeman – sauce poivrade

Mousse de mascarpone – figues
caramel – pistache

A minuit pile – Champagne Rogge Brut

Vins appropriés
Champagne Rogge Brut
Château de Pierreclos – Maçon Milly – Lamartine 2022
Tour de Castres – Graves 2019

Boissons durant la fête dansante
(excepté spiritueux et champagne)
Début à 19h30 précises – € 205/pp

OUDEJAARSAVOND

31.12.2026 — AVOND

Wachtbordje
Terrine van huisgemaakte foie gras
crèmeux van groen appel – yoghurt crumble

Op vel gebakken zeebaars – shiitake
snijboon – feta room

Half kreeftje – crème van knolselder
tomaat – eigen jus

Hindefilet – Brussels lof
Wildeman – poivrade

Mascarpone mousse – vijgen
karamel – pistache

Om klokslag middernacht – Champagne Rogge Brut

Bijpassende wijnen
Champagne Rogge Brut
Château de Pierreclos – Maçon Milly – Lamartine 2022
Tour de Castres – Graves 2019

Dranken gedurende de dansavond
(behalve sterke drank en champagne)
Aanvang om 19u30 stipt — € 205/pp

MENU DU NOUVEL AN

01.01.2027 — MIDI

Assiette d'attente
Tataki de thon – quinoa – wakamé – guacamole

Bar rôti sur la peau – shiitake – haricot vert
crème de feta – jus de poireau

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

Filet de chevreuil – topinambour – choux de Bruxelles
lard – gaufre de pomme de terre – poivrade
ou
Plie – persil tubéreux – pleurotes
edamame – sauce Nantua

Sablé breton – duo de chocolat
crémeux de fruits de la passion – crunch framboise

---

menu sans homard € 69/pp • menu avec homard € 99/pp
boissons et vins non compris

NIEUWJAARSMENU

01.01.2027 — MIDDAG

Wachtbordje
Tataki van tonijn – quinoa – wakamé – guacamole

Op vel gebakken zeebaars – shiitake
snijboon – feta room – prei-olie

Half kreeftje – olijfolie
lookboter – tomaat – basilicum

Hindefilet – aardpeer – spruitjes
spek – wafelaardappel – poivrade
of
Pladijs – peterseliewortel – oesterzwam
endamame – nantua

Bretoens zanddeeg – duo van chocolade
crèmeux van passievrucht – crunch van framboos

---

menu zonder kreeft € 69/pp • menu met kreeft € 99/pp
exclusief wijnen en dranken








restaurant met duinzicht • unieke feestlocatie



DE NORMANDIE

dinner . drink . dance

CARTE-RÉPONSE

je soussigné .....

.....

tél .....

e-mail .....

inscris

..... **pers. au menu du jour de Noël** - 25/12/2026 midi

..... **pers. au Réveillon de la Saint-Sylvestre** - 31/12/2026 - € 205/pp

..... **pers. au menu du Nouvel An** - 01/01/2027 midi

signature

La réservation pour la Saint-Sylvestre n'est définitive qu'aprés réception de notre confirmation en ligne ainsi 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)

ANTWOORDKAART

ondergetekende .....

.....

tel .....

e-mail .....

schrijft zich in voor

..... **pers. Kerstdag middag** - 25/12/2026 middag

..... **pers. Oudejaarsavondmenu** - 31/12/2026 - € 205/pp

..... **pers. Nieuwjaarsdag** - 01/01/2027 middag

handtekening

De reservatie voor oudejaarsavond is pas definitief
na ontvangst van online bevestiging en na contante betaling
of storting van de volledige som, op het rekeningnummer BE50 0016 7911 0618
(met vermelding van naam waaronder gereserveerd werd)

PUUR VORM

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

Online reserveren kan
via www.denormandie.be