

TASTE & EN- JOY

Charl's

BAR • BRASSERIE • VAKANTIELOGIES

KNOKKE

STARS *of* FLANDERS

Charl's - Knokke | Diner Privé Catering | Gosset Hotel - Groot-Bijgaarden | Hotel Serwir - sint-Niklaas | Auberge du Pêcheur - Sint-Martens-Latem

KERSTDAG - JOUR DE NOEL
NIEUWJAAR - JOUR DE L'AN

KERSTDAG - JOUR DE NOEL

25 -12 -2021

Welkomstbordje van de chef
Assiette aux amuses du Chef

• • •

Huisbereide ganzenleverterrinen met vijgencompote en gegrild briochebrood
Terrine de foie gras d'oie fait maison, compote de figues et brioche grillée

• • •

Kalkoen met truffelvulling en roomsaus, veenbessen, gekarameliseerd
appeltje, knolselder, gebakken girolles, Dauphine-aardappeltjes
*La dinde de Noël farcie aux truffes, sauce à la crème, airelles,
pomme caramélisée, céleri-rave, girolles et pommes Dauphines*

• • •

Kerststronk
Bûche de Noël

• • •

Koffie of thee
Café ou thé

€ 75,00

Enkel na reservatie via info@charls.be of per telefoon 050 60 80 23
Uniquement après réservation par info@charls.be ou par téléphone 050 60 80 23

NIEUWJAAR - JOUR DE NOUVEL AN

01-01-2022

Welkomstbordje van de chef
Assiette aux amuses du Chef

• • •

Hamachi sushi van "Zeeuwse kingfish", langoustines, gemarineerde venkel,
hijiki, teryaki en sesam
*Hamachi sushi du "Kingfish de Zélande", langoustines, fenouil mariné
hijiki, teryaki et sésames*

• • •

Gebakken ganzenlever, gekarameliseerd appeltje,
compote van kweepeer, zoetzuur van framboos
Foie gras d'oie poêlé, pomme caramélisée, compote de coings, aigre doux de framboises

• • •

Gegrilde nootjes van ree met twee sausjes, fleur de feu kruiden, wintergarnituur
Noisettes de chevreuil grillées avec deux sauces, herbes fleur de feu, garniture d'hiver

• • •

Nieuwjaarsdessert
Le dessert de nouvel an

• • •

Koffie of thee
Café ou thé

€ 95,00

Enkel na reservatie via info@charls.be of per telefoon 050 60 80 23
Uniquement après réservation par info@charls.be ou par téléphone 050 60 80 23