

KERST MENU

RESTO DUO

Starters

Soesje met zalm gravlax
Tartare van rode biet, geitenkaas en gerookte eendenborst
Nem van pulled porc, gekonfijte ui en groene curry

Voorgerechten

Brioche gevuld met Sint-Jakobsnoot en scampi
EN
Kroket van ree en everzwijn

Hoofdgerecht

Ballotinne van parelhoen, shiitake, pholiotte,
Hasselback aardappel en "fine champagnesaus"

OF

Koolvis, wortel geglaceerd met speculaas, krokante
aardappel en "beurre blancsaus"

Dessert

Financier van rood fruit en verse kaas

TAKE AWAY

24/12

59€

Bestellen voor 17/12 via mail (info@restoduo.be) of
telefonisch 02/309.90.11 - Bestelling geldig na
betaling - Afhaling 24/12 tussen 11u en 13u

Resto Duo New Year 2024

Starters

- Krokante oester met ponzu
Chorizo, crème van butternut en kastanje
Tapiocacracker, gerookte paling en kervel

Voorgerecht eat-in*

Kreeft op twee wijzen

EN

Carpaccio van kalf, tonijn "mi-cuit", kaki

Voorgerecht take-away

Cannelloni van kreeft en rivierkreeft

EN

Sot-l'y-laisse spiesje, briochebrood en
crème van paddestoel

Hoofdgerecht

Hertenkalf, spitskool, gegrilde artisjok, aardappelkroket met gerookt spek en
"Grand-veneursaus"

OF

Rog, gekonfijte rode kool, pickles van komkommer, amandelkroketjes en mosterd-
Hollandaisesaus

Dessert

Chocoladeboon met een hart van karamel en hazelnoot

op 31/12: Take-away 59€ - Eat-in* 89€

Bij de overgang van oud naar nieuw een glasje bubbels aangeboden om het nieuwe jaar samen in te gaan!

Reservatie voor 25/12 via mail (info@restoduo.be) of telefonisch via 02/309.90.11

Reservatie enkel geldig na betaling - Afhaling van take-away tussen 15u en 17u

*Eten ter plaatse