

# Saint Sylvestre 2022

## Restaurant Koulic

Foie gras d'oie, vert-cuit « au torchon »  
et toast brioche

en mise en bouche avec le Champagne Pierson-Cuvelier Blanc de noir.

Huitres et St Jacques, aux chicons caramélisés.

Champagne Pierson-Cuvelier Grand Cru

Filet de carpe au coulis d'écrevisses

Pouilly - Fuissé 2018 Dm. Ferret.

Noisettes de chevreuil rôties à la moutarde,  
airelles Sauce corsée aux baies de genévrier.

Chasse-Spleen 2016, Moulis en Médoc.

Les bons fromages Belges du grand plateau.

Côte-Rôtie Dm.de la Giroflage 2019

Soupe de framboises, petits fruits, et glace maison.  
Moka

250 € pp. chambre 2 personnes 125€

Réservation obligatoire : 0472/299.746 - [info@hotelbeaurivage.be](mailto:info@hotelbeaurivage.be)  
Restaurant Koulic, 26 Quai de l'Ourthe 6980 Tel : 0472/299.746.