

DEGUSTATIEMENU

MENU DEGUSTATION

Coupe Champagne « Piper-Heidsieck » & degustatie
Coupe Champagne « Piper-Heidsieck » & dégustation

~ ~ ~

Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes uit Dieppe
& slaatje van venkel en rammenas met balsamicoazijn en dille
Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe
& petite salade de fenouil et ramonache au vinaigre balsamique et aneth

~ ~ ~

Zeetong met eekhoortjesbrood, spinazie & wortelen
Sole braisée aux cèpes, épinards & carottes anciennes

~ ~ ~

Jonge patrijs met boschampignons & gekarameliseerde “Doyenné du Comice” peer
Perdreau rôti aux champignons des bois & poire “Doyenné du Comice” caramélisée

~ ~ ~

Dacquoise au chocolat amer & pistaches
Dacquoise met bittere chocolade & pistachenootjes

~ ~ ~

Koffie & versnaperingen
Moka & mignardises

Wijnen / Vins :

Petit Chablis Tremblay 2015
Fougeyrat Grand Cru Saint-Emilion 2014

Prijs / Prix : 75 € “all-in”

Beste klant, indien u een voedselallergie heeft, laat het ons weten.
Dank bij voorbaat !

Cher client, si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.
D'avance merci !

Menu geldig van 16 oktober tot 17 november 2017

Menu valable du 16 octobre au 17 novembre 2017

DEGUSTATIEMENU

MENU DEGUSTATION

Coupe Champagne « Piper-Heidsieck » & degustatie
Coupe Champagne « Piper-Heidsieck » & dégustation

~ ~ ~

Ganzenlever met krokante aardappel,
coco-vijg & 'n portosausje
Foie gras d'oiseau au naturel, croustillant de pomme de terre,
coco-figue & trait acidulé au porto

~ ~ ~

Filet van jonge tarbot met aardappelmousseline met kokosnoot
& bruine jus van gevogelte met sauternes en curry uit Madras
Filet de turbotin, fine mousseline de pomme de terre à la noix de coco
& jus brun de volaille au sauternes et curry de Madras

~ ~ ~

Fazant met witloof "op Brabantse wijze"
Poule faisane rôtie aux chicons "à la brabançonne"

~ ~ ~

Dame Blanche met vanille uit Madagascar
Dame Blanche à la vanille de Madagascar

~ ~ ~

Koffie & versnaperingen
Moka & mignardises

Wijnen / Vins :

Petit Chablis Tremblay 2015
Montechiari Rosso Toscana 2012
Domaine de Guillaman Frisson d'Automne Moelleux 2015

Prijs / Prix : 75 € "all-in"

Beste klant, indien u een voedselallergie heeft, laat het ons weten.
Dank bij voorbaat !

Cher client, si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.
D'avance merci !

Menu geldig van 20 november tot 22 december 2017

Menu valable du 20 novembre au 22 décembre 2017