

DE
Gouden
REAEL

L'APERITIF

OESTERS

"Huîtres à Volant" 4

"Irish Mór" 5,5

BULLE

Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 10

Champagne – Blanc des Noirs, Xavier Leconte 16,5

Wij serveren tijdens uw bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en bruiswater. Hiervoor wordt per persoon €3 euro in rekening gebracht.

3 GANGEN MENU

L'ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE

eend - pruimen – perigourdine

ou

OMBLE CHEVALIER

knolselderij – remoulade - bisque

LE PLAT PRINCIPAL

MILLEFEUILLE

topinamboer – zwarte truffel – vin jaune

ou

SKREI

scheermessen – spruiten – beurre blanc

ou

BOEUF BOURGUIGNON

runderwang – mousseline – zwarte truffel

PITHIVIER (2 personen)

parelhoen – kastanje – jus de rôti

(supplement €5,5 per persoon)

LE GRAND FINAL

SAINT HONORÉ (2 personen)

vanille – mascarpone – karamel

ou

VACHERIN

bloedsinaasappel – meringue – sorbet

3-gangen: entrée - plat – dessert 54

3-gangen wijnarrangement: 30

4 GANGEN MENU

L'ENTRÉE

PÂTÉ EN CROÛTE

eend - pruimen – perigourdine

ou

OMBLE CHEVALIER

knolselderij – remoulade - bisque

LA DEUXIÈME ENTRÉE

RAVIOLE

gekonfijte kalf – oesterzwam – Sauce Blanquette

ou

cavolo nero – pied de mouton - ricotta

LE PLAT PRINCIPAL

MILLEFEUILLE

topinamboer – zwarte truffel – vin jaune

ou

SKREI

scheermessen – spruiten – beurre blanc

ou

BOEUF BOURGUIGNON

runderwang – mousseline – zwarte truffel

PITHIVIER (2 personen)

parelhoen – kastanje – jus de rôti

(supplement €5,5 per persoon)

LE GRAND FINAL

SAINT HONORÉ (2 personen)

vanille – mascarpone – karamel

ou

VACHERIN

bloedsinaasappel – meringue – sorbet

4-gangen: entrée – deuxième entrée – plat – dessert 65

4-gangen wijnarrangement: 42