



MENU DU 9 NOVEMBRE

Menu 9 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSES

TERRINE DE FOIE GRAS

Marbré aux champignons, gelée au raisin, compotée de pommes Granny Smith

Terrine van ganzenlever, gemarmerd met champignons, druivengelei,

compote van Granny Smith-appels

Morillon Blanc - Chardonnay - 2023

FILET D'OMBLE CHEVALIER POÊLÉ

Chou pointu, sabayon au vin blanc

Gebakken trekzalm, spitskool, sabayon van witte wijn

Riesling - Domaine Schirmer - 2023

VELOUTÉ DE MAÏS GRILLÉ

Velouté van gegrilde maïs

FILET ET JOUES DE MARCASSIN

Chiconette, topinambours glacés

Filet en wangetjes van everzwijn, miniwitlof, geglaceerde aardperen

Côte du Rhône "Fruitée" - Domaine Roger Perrin - 2021

CRÉMEUX CITRON

Croustillant au chocolat blanc, gel clémentines, tuile aux noisettes

Romige citroendessert, krokante witte chocolade, gel van clementines, hazelnootkrokantje

Crémant d'Alsace Brut - Domaine Schirmer



MENU DU 7 NOVEMBRE

Menu 7 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSES

CARPACCIO DE DAURADE

*Pickles de betterave jaune, crème légère au pamplemousse rose et raifort,
huile d'olive, herbes fraîches*

*Carpaccio van goudbrasem, zoetzure gele biet, luchtige crème van roze pompelmoes en
mierikswortel, olijfolie, verse kruiden.*

Côte de Thau Mondevin - Languedoc Roussillon - Chardonnay - 2025

FILET DE LIÈVRE RÔTI

Chanterelles, jus nature

Gebraden haasfilet, cantharellen, jus natuur

Cantele Primitivo - IGT Salento - Italië - 2024

VELOUTÉ DE POTIMARRON COCO

Velouté van pompoen met kokosmelk

FILET DE FAON FAÇON ROSSINI

Céleri-rave, butternut, échalotes confites

Gebraden hertenfilet op Rossini-wijze, knolselder, butternutpompoen, gekonfijte sjalotten

La Balade Minervois - Domaine Preignes le Vieux - 2023

PARFAIT GLACÉ

Praliné et marrons, caramel beurre salé, croquant au chocolat et citron vert

IJsparfait met praliné en kastanjes, gezouten karamelsaus, krokante chocolade met limoen

Porto rouge - Quevedo



MENU DU 10 NOVEMBRE

Menu 10 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSES

SAINT-JACQUES RÔTIES

Déclinaison de chou-fleur, beurre blanc au cidre, citron confit
Gebakken sint-jakobsschelpen, bloemkool in verschillende bereidingen,
beurre blanc met cider, gekonfijte citroen

Pinot Blanc - Domaine Schirmer - 2020

RIS DE VEAU BRAISÉ

Eclats de noix, jus de veau déglacé au Madère
Gebakken kalfszwezerik, walnoot, kalfsjus met Madeira

Palagetto Chianti Colli Senesi - IGT Toscane - 2023

VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS

Velouté van witte bonen

GIGUE DE CHEVREUIL CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Salsifis en persillade, mousseline de pommes ratte truffée, jus nature
Gegaarde reebout op lage temperatuur, schorseneren met peterselie en knoflook,
truffelmousseline van ratte-aardappelen, jus natuur

La Martinière "St.Nicolas de Bourgeuil" - 2024

POMMES RÔTIES AU THYM

Crumble au spéculoos, coulis de coing à la vanille, glace au yaourt
Geroosterde appels met tijm, Speculooscrumble, kweeperencoulis met vanille, yoghurtijs

Philippe de Charmille - Syrah Rosé - 2025



MENU DU 11 NOVEMBRE

Menu 11 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSES

CARPACCIO DE DAURADE

*Pickles de betterave jaune, crème légère au pamplemousse rose et raifort,
huile d'olive, herbes fraîches*

*Carpaccio van goudbrasem, zoetzure gele biet, luchtige crème van roze pompelmoes en
mierikswortel, olijfolie, verse kruiden.*

Côte de Thau Mondevin - Languedoc Rousillon - Chardonnay - 2025

FILET DE LIÈVRE RÔTI

Chanterelles, jus nature

Gebraden haasfilet, cantharellen, jus naturel

Cantele Primitivo - IGT Salento - Italië - 2024

VELOUTÉ DE POTIMARRON COCO

Velouté van pompoen met kokosmelk

FILET DE FAON FAÇON ROSSINI

Céleri-rave, butternut, échalotes confites

Gebraden hertenfilet op Rossini-wijze, knolselder, butternutpompoen, gekonfijte sjalotten

La Balade Minervois - Domaine Preignes le Vieux - 2023

PARFAIT GLACÉ

Praliné et marrons, caramel beurre salé, croquant au chocolat et citron vert

Ijsparfait met praliné en kastanjes, gezouten karamelsaus, krokante chocolade met limoen

Porto rouge - Quevedo