



MENU DU 8 NOVEMBRE

Menu 8 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

SAINT-JACQUES CHAUD ET FROID

En tartare et snackées, émulsion de fenouil

Duo van sint-jakobsschelpen, tartaar en licht gebakken, venkelemulsie

Domaine Hamelin " Chablis AOP" - 2022

FILET DE LIÈVRE ET FOIE GRAS POÊLÉ

Betterave chioggia, jus nature

Gebraden haasfilet met gebakken foie gras, Chioggia-biet, eigen jus

Domaine Schirmer " Riesling" - 2022

CRÈME DE TOPINAMBOUR À LA TRUFFE

Romige aardpeersoep met truffel

FILET DE FAON RÔTI

Céleri rave, coings, butternut, réduction aux champignons des bois

Gebraden hertenfilet, knolselderij, kweeper, butternut, boschampignonreductie

Domaine Roger Perrin " Côtes de Rhône village" - 2021

PARFAIT GLACÉ AU FRUIT DE LA PASSION

Sorbet passion, framboises, coulis de passion,

tuile aux amandes, shiso

IJsparfait van passievrucht, passievruchtensorbet, frambozen, amandeltuile,

passievruchten coulis en shiso

Rhum brun / Rooibos des Vahinées



MENU DU 9 NOVEMBRE

Menu 9 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

FOIE GRAS EN TERRINE

Chutney d'oignons, toasts

Terrine van ganzenlever, uienchutney, toastjes

Domaine Schirmer "Gewurztraminer" - 2019

FILET DE PERDREAU RÔTI

Cuisse confite, pomme de terre réduit au sirop d'érable

Gebraden patrijzenfilet, gekonfijte bout, aardappel met ahornsiroopreductie

Domaine Ruet, Morgon "Grand Crus" - 2023

CRÈME DE CAROTTE À LA VANILLE

Romige wortelsoep met vanille

CÔTES DE MARCASSIN POÊLÉ

Chiconette, tapinambours glacés

Gebakken everzwijnkoteletten, miniwitlof, geglaceerde aardperen

Domaine preignes le vieux "La balade Minervois" - 2022

CRÈME DE YUZU

Yaourt Grec, segments d'agrumes, sorbet citron, meringue,

coulis de fruits rouges, shyso

Crème van yuzu en Griekse yoghurt, verfijnd met citrus, citroensorbet, meringue, roodfruitcoulis en shiso

Pineau des charentes de chez Jacques Petit



MENU DU 10 NOVEMBRE

Menu 10 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

FILET DE DORADE POÊLÉ

Tomate confite, roquette, beurre blanc au citron vert
Gebakken doradefilet, gekonfijt tomaat, rucola, blanke botersaus met limoen
Domaine de la Forge, Pouilly Fumé "Prédilection" - 2024

JOUE DE MARCASSIN CONFITE

Jambon Ibérique, noisettes torréfiées
Gekonfijte everzwijnwang, Ibérico-ham, geroosterde hazelnoten
Domaine d'Ansignan "Vin Altitude" - 2018

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU CURRY VERT

Velouté van butternut met groene curry

GIGUE DE CHEVREUIL CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Chou romanesco, salsifis au beurre, risotto aux trompette de la mort, jus nature
Gegaarde hertenbout op lage temperatuur, romanesco, schorseneren in boter,
risotto met hoor-van-overvloed, jus nature
Domaine Roger Perrin, cuvée "Point d'interrogation" IGP - 2018

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Sorbet framboise, crumble, fruits rouges, caramel, shiso
Mousse van pure chocolade, frambozensorbet, crumble, rood fruit, caramel en shiso
Porto Rouge "Quevedo"



MENU DU 11 NOVEMBRE

Menu 11 november

AMUSES-BOUCHE • AMUSE

SAINT-JACQUES CHAUD ET FROID

En tartare et snackées, émulsion de fenouil
Duo van sint-jakobsschelpen, tartaar en licht gebakken, venkelemulsie
Domaine Hamelin " Chablis AOP" - 2022

FILET DE LIÈVRE ET FOIE GRAS POÊLÉ

Betterave chioggia, jus nature
Gebraden haasfilet met gebakken foie gras, Chioggia-biet, eigen jus
Domaine Schirmer " Riesling" - 2022

CRÈME DE TOPINAMBOUR À LA TRUFFE

Romige aardpeersoep met truffel

FILET DE FAON RÔTI

Céleri rave, coings, butternut, réduction aux champignons des bois
Gebraden hertenfilet, knolselderij, kweeper, butternut, boschampignonreductie
Domaine Roger Perrin " Côtes de Rhône village" - 2021

PARFAIT GLACÉ AU FRUIT DE LA PASSION

Sorbet passion, framboises, coulis de passion,
tuile aux amandes, shyso
Ijsparfait van passievrucht, passievruchtensorbet, frambozen, amandeltuile,
passievruchten coulis en shiso
Rhum brun / Rooibos des Vahinées
