



Menu de Saison

Saumon en deux textures, vinaigrette douce de moutarde et aneth

Zalm op twee manieren, zoete mosterd en dille vinaigrette

Salmon in two textures, sweet mustard and dill vinaigrette

Carré de poitrine de porc, chips de pomme de terre, mousse de céleri truffé, sauce au Madère

Carré van buikspek, aardappelchips, mousse van selderij met truffel, Maderasaus

Rack of pork belly, potato chips, truffled celery mousse, Madera sauce

Magret de canard rôti et confit, purée de corne de Bélier, mousse de carotte au miel de nos ruches

Geroosterde en gekonfijte eend, aardappelpuree, mousse van wortel en honing uit onze bijenkorven

Roasted duck breast and confit, butter puree, carrot mousse with honey from our hives

Ou

Dos d'Aiglefin en croûte, pommes parisiennes, rouille aux crevettes grises et salicorne

Schelvis met kruidenkorst, Parijse aardappelen, rouille met grijze garnalen en zeekraal

Crusted haddock, Parisian potatoes, rouille with grey shrimp and samphire

Panna cotta belle Hélène à la fève de Tonka

Panna Cotta belle Hélène met tonkaboon

Panna Cotta belle Hélène with Tonka bean

4 Services : 60€

Forfait Vin, eau, café 26€

Château la Mazerolle

Sauvignon blanc

Château la Mazerolle

Merlot

