

Menu de Saison 58€

Roulade de canard au chèvre et miel de nos ruches, kaki et céleri en rémoulade acidulée

*Eend met geitenkaas en honing uit onze bijenkorf, kaki en bleekselderij in pittige remoulade
Duck with goat cheese and honey from our hives, persimmon and celery in tangy remoulade*

Ou

Langoustines rôties, purée de racine de persil, œuf de caille, sabayon de langoustine au genièvre

*Geroosterde langoustines, peterseliewortelpuree, kwarteleitje, langoustinesabayon
met jeneverbes*

Roasted langoustines, parsley root purée, quail egg, langoustine sabayon with juniper

Suprême de volaille jaune farcie façon pot au feu, pomme dauphine à la scarole, jus aux truffes

*Gele kipfilet gevuld op zijn pot-au-feu wijze, dauphine aardappelen met escarole, truffeljus
Yellow chicken breast stuffed in a pot-au-feu style, dauphine potatoes with escarole, truffle jus*

Ou

Filet de maigre, mousse de panais, fricassée de crosne et choux de Bruxelles, poutargue

Ombervis filet, pastinaakmousse, fricassee van crosne en spruitjes met bottarga

Croaker fillet, parsnip mousse, crosne fricassee and Brussels sprouts with mullet roe

Mascarpone aux pommes, biscuit frangipane, crumble au café

Appel mascarpone, frangipane koekje, koffie crumble

Apple mascarpone, frangipane cookie, coffee crumble

Ou

Crème brûlée au citron meringué

Crème brûlée met citroen en meringue

Crème brûlée with lemon meringue

Forfait Vin, eau, café 22€

Château de la Jaubertie

Sauvignon blanc, Sémillon

Château de la Jaubertie

Merlot, Malbec, Cabernet Franc

