

Menu Gibier 2022

Crème de carotte au cumin sur un toast

Foie gras et son confit d'oignons à la mangue

Raviole de faisan au bouillon épicé

Filet de marcassin et son jus corsé,
poêlée de champignons forestiers,
pomme de terre grenaille au thym cuite au four

Marronnier

Prix du menu : 55.00 € / p.p.

Forfait boissons : apéritif, 1/3 vin blanc, 1/3 vin rouge, eaux et café à 20.00 € / p.p.

Menu servi les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi du 14/10 au 27/11/2022.

Wild Menu 2022

Wortelcrème met komijn op toast

Foie gras en gekonfijte uien met mango

Fazant ravioli met pittige bouillon

Wildzwijnfilet en zijn volle sap, gebakken bospaddenstoelen,
nieuwe aardappelen met tijm gebakken in de oven

Kastanje

Prijs van de menu : 55.00 € / p.p.

Drankforfait : apéritief, 1/3 witte wijn, 1/3 rode wijn, water & koffie aan 20.00 € / p.p.

Menu geserveerd op vrijdagavond, zaterdagavond en zondagmiddag
van 14/10 tot 27/11/2022