

# WILD MENU

***30 & 31 Oktober 2024 Middag-12u00***

Espuma van knolselder met truffel

\*\*\*

*Hazenterrine met cantharelles en Armagnac*

\*\*\*

*Consommé van fazant, pied bleu champignon, brunoise van  
pastinaak*

\*\*\*

*Hertentournedos in groene selderkorst, butternutpuree met  
opgeklopte melk, witlofcakerollade*

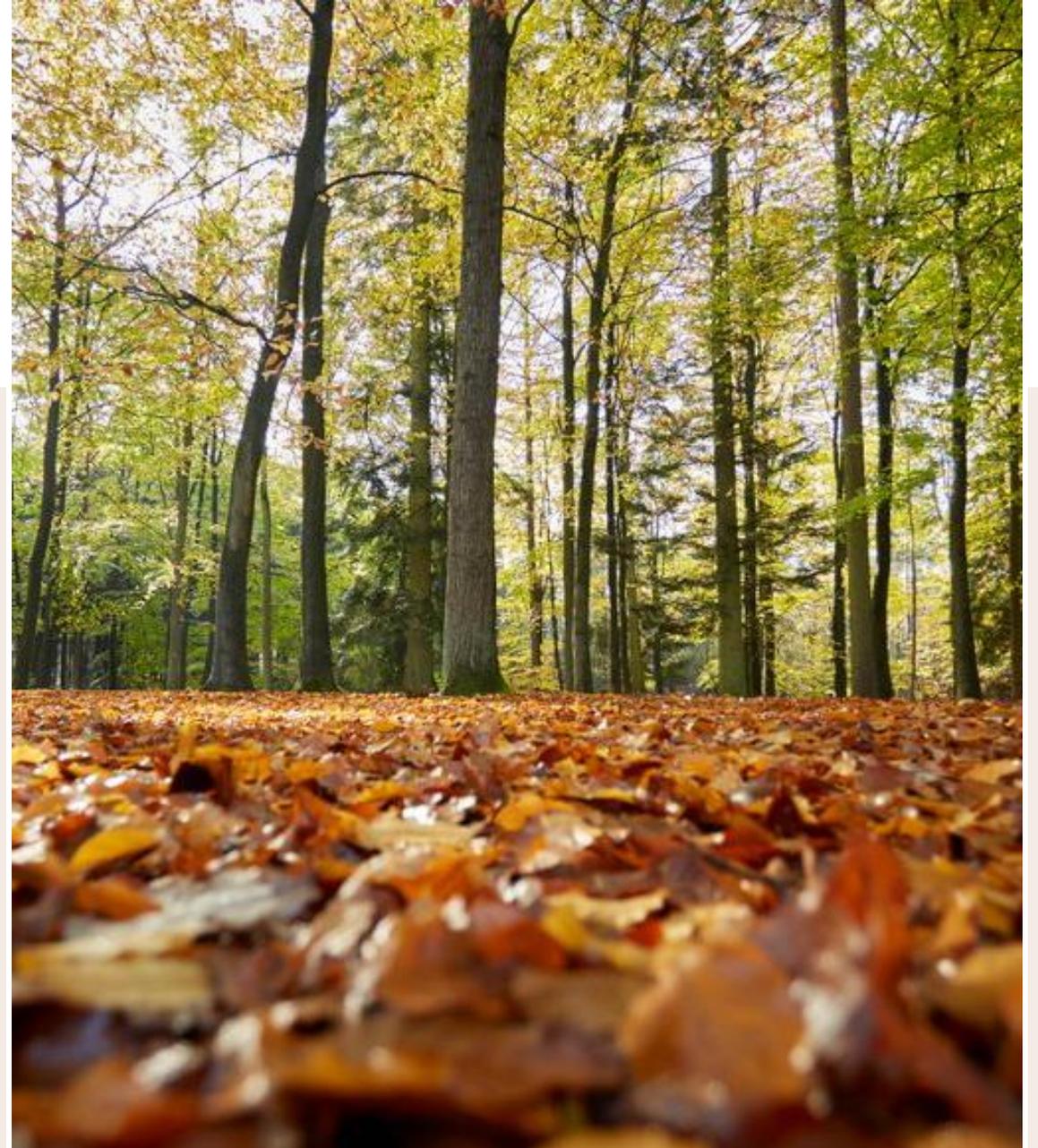
\*\*\*

*Vanille macaron en kastanje crème*

***Prijs: € 50,00 incl aperitief en water op tafel***

***€ 62,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen en water  
op tafel***

***Château Cerons Rouge & blanc***



**Das en blazer verplicht !**

# MENU GIBIER

**30 & 31 Octobre 2024 Midi-12h00**

Espuma de céleris rave parfumé à la truffe

\*\*\*

Terrine de lièvre aux chanterelles et Armagnac

\*\*\*

Consommé de faisan aux champignons pied bleu et sa  
brunoise de panais

\*\*\*

Tournedos de cerf en croute de céleris, purée de butternut au  
lait battu, roulade de gâteau aux chicons

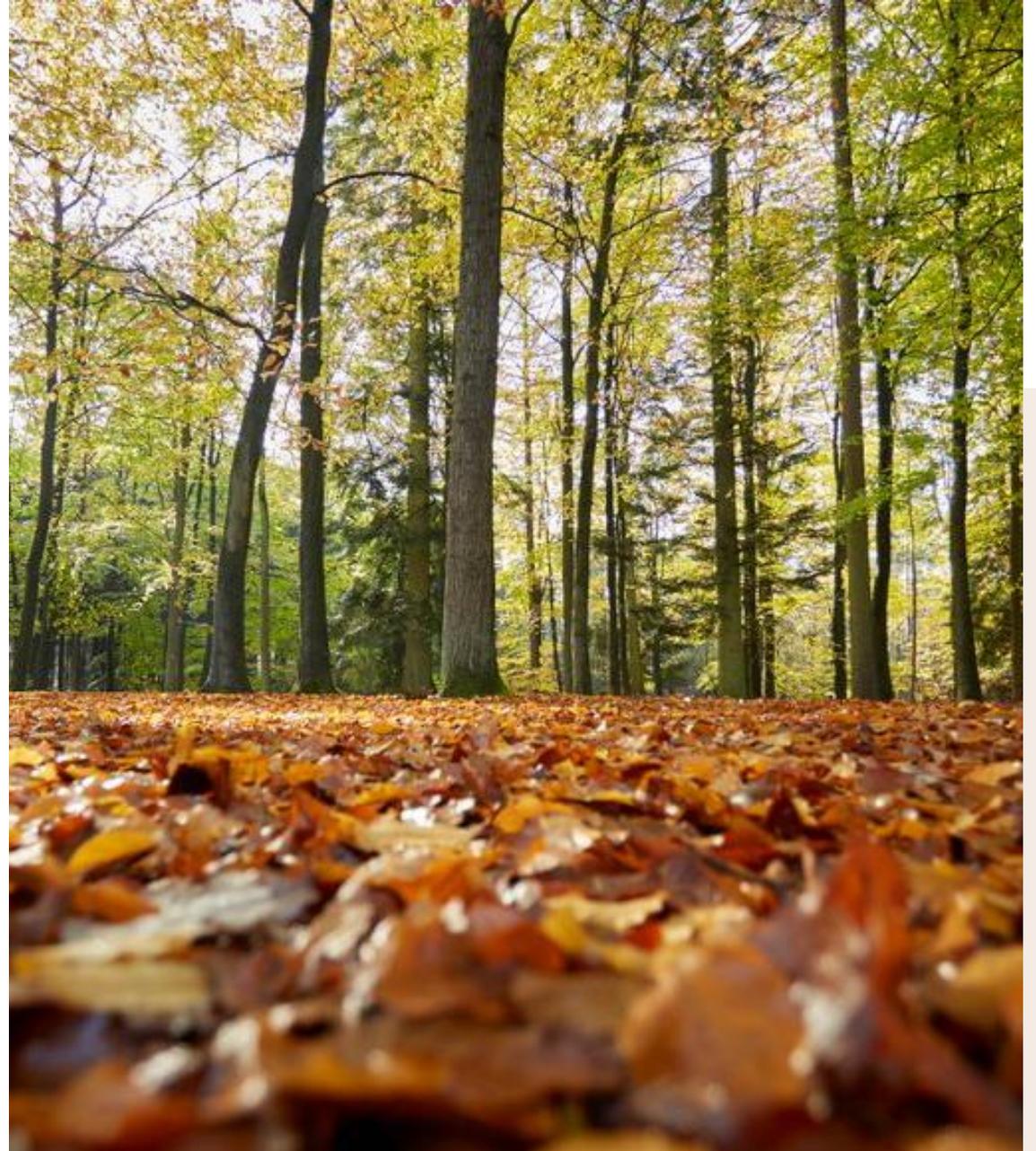
\*\*\*

Macaron vanille et crème de châtaigne

**Prix: € 50,00 avec apéritif et eau a table**

**€ 62,00 incl. apéritif, vin adapté et eau à table**

***Château Cerons Rouge & blanc***



**Cravate et veston obligatoire !**