

WILD MENU

Vrijdag 14 november 2025 - Aan tafel 12u tot 13u
Zaterdag 15 november s'avonds - Aan tafel 18u45

Terrine van eend met citrusvruchten en foie gras

Waldorfsalade

Krokant tuile-koekje met paddenstoelen

Prologe Verdicchio del castelli di Jesi ' Classico

Wildbouillon met brunoise van pastinaak, cantharellen en
geplukte fazant

Gegrilde hertrib met drie soorten peper, peer in rode wijn, witloof
met spek, gratin Dauphinois

Chateau Les Ormes Sorbet Medoc 2018

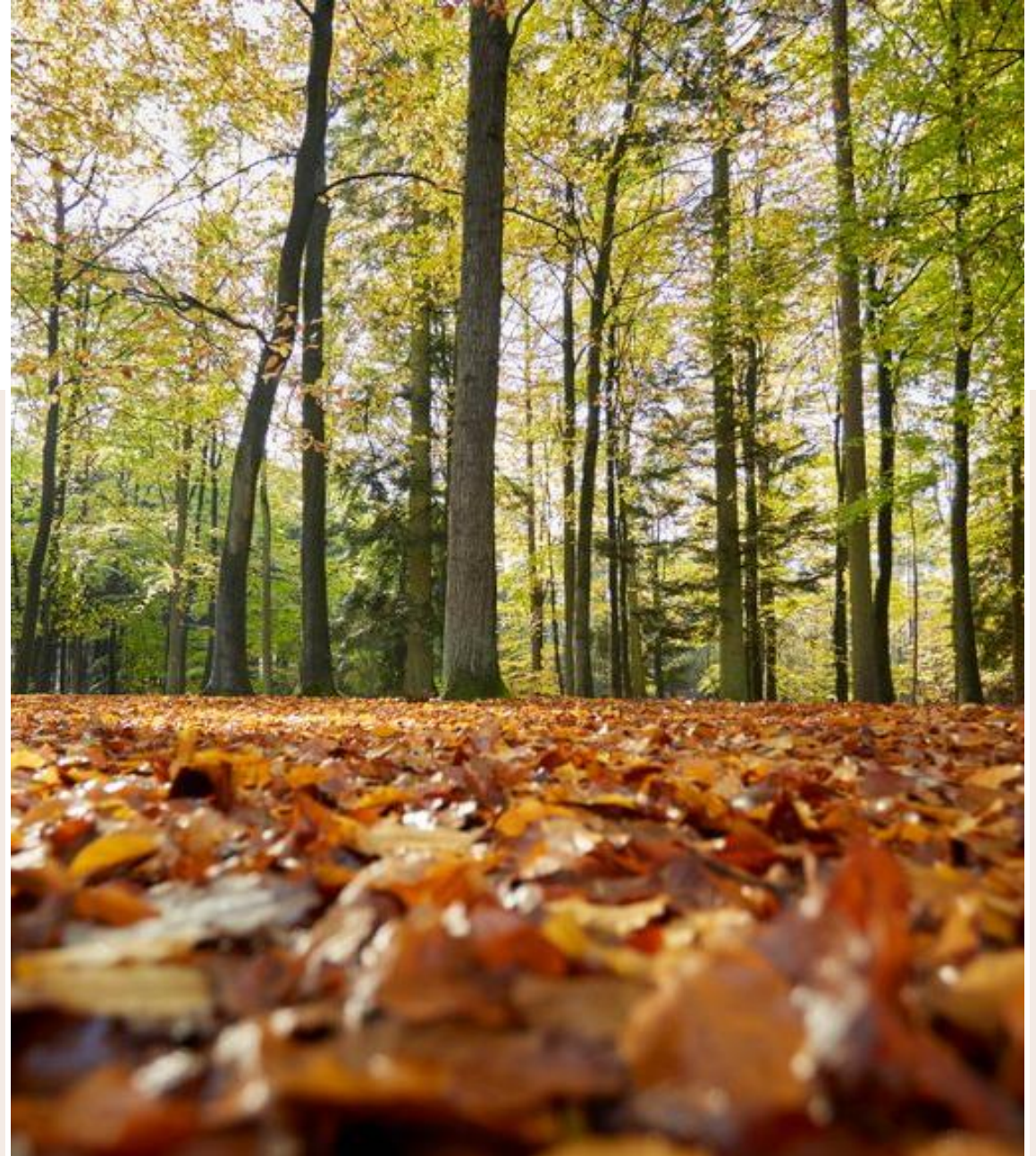
Cheesecake met hazelnoot en pistache

Romige crème van gekonfijte kastanje

Gelei van aalbes en appel

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

***€ 63,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen en water
op tafel***



Das en blazer verplicht !

MENU GIBIER

Vendredi 14 novembre 2025 midi - A table 12h à 13h

Samedi 15 novembre 2025 soirée - A table 18h45

Terrine de canard aux agrumes et foie gras. Salade Waldorf
Tuile croquante aux champignons
Prologe Verdicchio del castelli di Jesi ' Classico

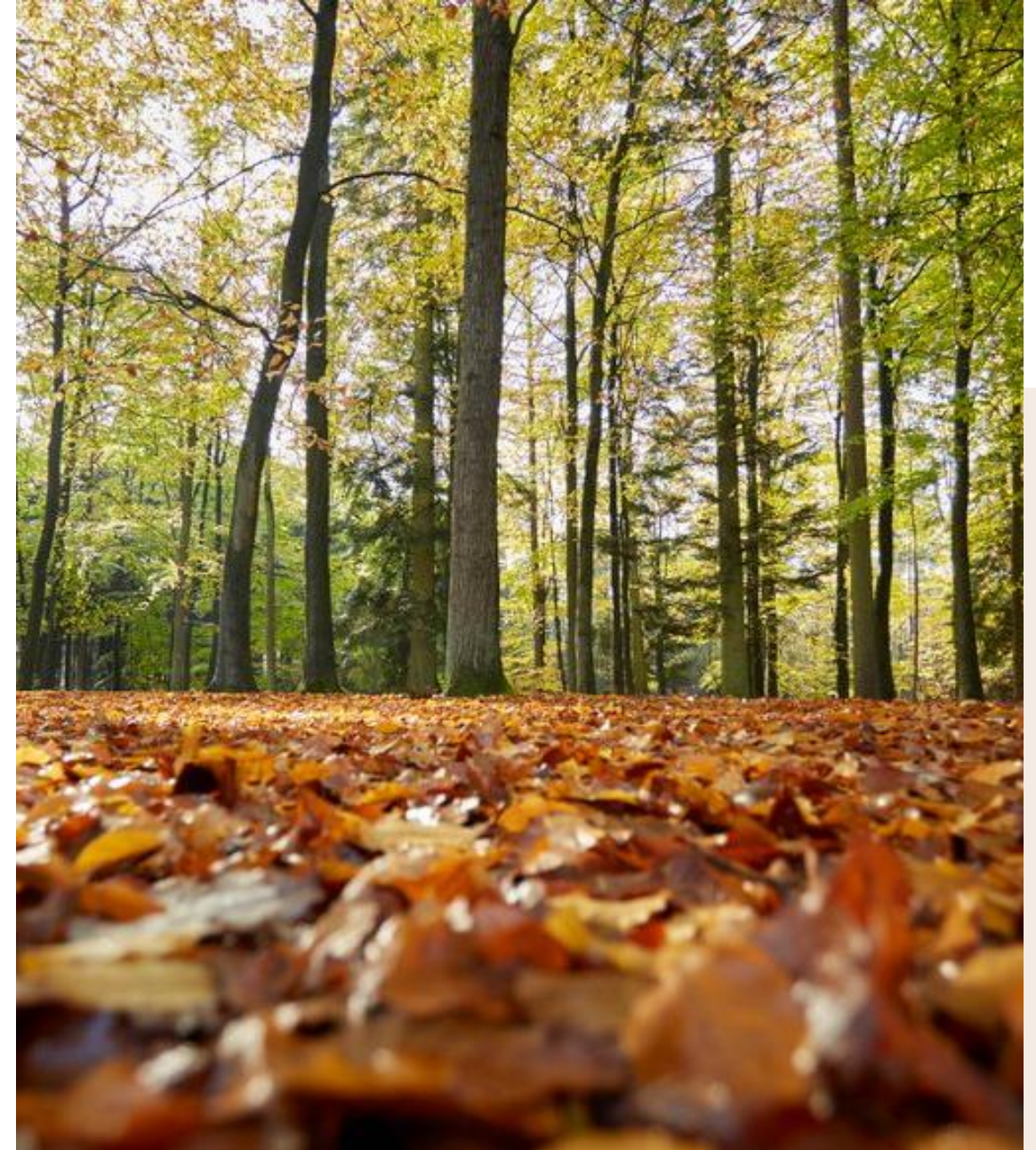
Consommé de gibier avec ses garnitures de brunoise de
panais, girolles et effiloché de faisan

Côte de cerf grillée aux trois poivres, poire au vin rouge,
Chicon au lard, gratin Dauphinois
Chateau Les Ormes Sorbet Medoc 2018

Cheesecake aux noisettes et pistaches sur son crémeux de
marron glacé et sa gelée aux groseilles et pommes

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

€ 63,00 incl. apéritif, vin adapté et eau à table



Cravate et veston obligatoire !