# MENU à THEME

**Gibier**

*Jeudi 12/11 12h - 13h à table*
*Vendredi 13/11 12h - 13h à table*
*Samedi 14/11 18h45 à table*
*L'apéritif sera servi à table.*

*Ce jour-là, l'accès au restaurant sera uniquement autorisé en veston, avec cravate ou nœud papillon.*

## AMUSE-BOUCHE

***La mousse de jambon avec une gelée de Banyuls sur un pain brioche et œuf de caille***
***Velouté de potiron et châtaignes avec sa crème de parmesan***

## ENTREE FROIDE

***Terrine de canard sauvage et pistache en croûte, toast de campagnard et confits de saison***

## ENTRÉE CHAUDE

***Consommé de gibier accompagné de sa raviole aux champignons des bois et truffes et sa julienne de perdrix***

## ENTREMET

***Sorbet mandarine et Cointreau glacé***

## PLAT

***Noisette de biche rôtie et sa sauce poivrade, poires aux airelles, chicon braisé et ses croquettes amandines***

## DESSERT

***Pavlova maison aux fruits rouges***

*€53*
*incl. aperitif et eaux*

*€65*
*incl. aperitif, vin et eaux*



# THEMAMENU

## Wild

*Donderdag 12/11  12u-13u aan tafel*
*Vrijdag 13/11  12u-13u aan tafel*
*Zaterdag 14/11  18u45 aan tafel*
*Aperitief wordt geserveerd aan tafel*

*Op deze dag is toegang tot het restaurant uitsluitend toegestaan met kostuumsvest, met das of strik.*

### AMUSES

***Mousse van ham met Banyuls gelei op brioche en kwarteleitje***
***Velouté van pompoen en kastanjes, afgewerkt met parmezaancrème***

### KOUD VOORGERECHT

***Terrine van wilde eend met pistachenoten in korstdeeg, geserveerd met toast van boerenbrood en seizoensconfituur***

### WARM VOORGERECHT

***Wildconsommé met ravioli van boschampignons en truffel, afgewerkt met een julienne van patrijs***

### TUSSENGERECHT

***Mandarijnsorbet met ijskoude Cointreau***

### HOOFDGERECHT

***Gebraden hindefilet, peer met veenbessen, gestoofd witloof, amandinekroketten en poivradesaus***

### DESSERT

***Huisgemaakte pavlova met rood fruit***

*€ 53*
*incl. aperitief en water*

*€ 65*
*incl. aperitief, wijn en water*

