

HAARWILD &
VERGETEN GROENTEN

14 nov


Gibier à fourrure
& LÉGUMES OUBLIÉS

MENU




Open ravioli met ragout van everzwijn, gebakken
boschchampignons, zandwortel en espuma van
Gentse Bellie


*Raviole ouvert au ragout de marcassin, champignons
des bois sautés, carotte des sables et espuma de Bellie
Gantois*

—  —
Roodpootpatrijs, blanke boter met Cornet
en truffel, ganzenlever ganache, warmoes en
buikspek

*Perdreau patte rouge, beurre blanc à la Cornet et
truffe, ganache de foie d'oie, bette et ventrèche*

—  —
Muntjak, saus met hoorn des overvloed,
appelwortel, paarse ridderzwam en
aardappeltaartje

*Muntjac, sauce aux trompettes de la mort, poire de
terre, champignons pieds bleus et tartelette de pommes
de terre*

—  —
Moelleux van chocolade en butternut, kastanje
crème, walnoot, meringue en praliné roomijs
*Moelleux au chocolat et butternut, crème de châtaigne,
noix, meringue et glace à la crème et praliné*

Incl. Coupe champagne, wijnen, water & koffie | *Coupe de champagne, vins, eau & café*

MENU ALL IN € 59 | EVERY **2ND** TUESDAY OF THE MONTH