

Deze menu's worden geserveerd van 20 september tot en met 23 oktober

Menu Escoffier

Terrine van Handzaamse ganzenlever, gelei van Rodenbach,
mango en gebakken peperkoek

Fluwelen bloemkoolsoep met Petit Gris
espuma van waterkers

Rode poon, broccolipuree, limoenmouseline
"Duke of Berkshire" spek

Wilde eend, ragout van oesterzwammen,
knolselder en crème van veenbessen

Warme crumble van rabarber,
fantasie van witte en donkere chocolade
sorbet van wijnperzik.

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met aperitief Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00 p.p.
Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.

Kreeft in de hoofdrol!

Een volledige kreeft (800gr) per persoon in drie bereidingen

De eerste helft, lauw geserveerd "Belle Vue"

De tweede helft geroosterd met botersaus

De losgemaakte scharen als hoofdgerecht "Nantua"

Kolonel (limoensorbet met munt en Wodka)

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met aperitief Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00 p.p.
Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.

Menu BIB Gourmand

Rundscarpaccio, pesto en rucola

of

Ravioli van asperges met tomaat, dragon en panchetta

Kalfsribstuk, Torhoutse mosterd en zilveruitjes

of

Zeebaars, tomatencompote en kruidenpuree

Appeltaartje, mokkaroomijs

of

Crème brûlée met sinaasappel

Prijs van dit menu: € 35,00 p.p.

Met aperitief Cava Reserva, wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 60,00 p.p.

Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.

Deze menu's worden geserveerd van 28 oktober tot en met 27 november

Menu Escoffier

Iberische "Bellota"ham/
crème van geitenkaas en witte truffel/
krokante peperkoek/ verse vijgen
~
Pompoensoepje/ koriander/ rijstballetjes
~
Kortgebakken Jakobsschelpen en langoustines/
pompelmoes en wakame
~
Jonge patrijs/ eekhoorntjesbrood/ aardappelkoekje
~
Croustillant van pistache/
cremeux van citroen en nougatmousse/
ijsgekoelde Irish koffie

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met aperitief Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00 p.p.
Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.

Kreeft in de hoofdrol!

Een volledige kreeft (800gr) per persoon in drie bereidingen
De eerste helft, lauw geserveerd "Belle Vue"
~
De tweede helft geroosterd met botersaus
~
De losgemaakte scharen als hoofdgerecht "Nantua"
~
Kolonel (limoensorbet met munt en Wodka)

Prijs van dit menu: € 55,00 p.p.

Met aperitief Champagne Didier Michel, geselecteerde wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 75,00 p.p.
Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.

Menu BIB Gourmand

Carpaccio van hertenkalf/ oude parmezaan
of
Salade van wilde gerookte zalm/ clementine-olie
~
Rode poon/ broccolipuree/ gnocci
of
fazant geflambeerd met Calvados/ appeltjes/ oesterzwam
~
Cheesecake/ mangosorbet
of
Warme fondant van caramel/ vanilleroomijs

Prijs van dit menu: € 35,00 p.p.

Met aperitief Cava Reserva, wijnen, tafelwater en koffie inbegrepen € 60,00 p.p.

Uitsluitend voor het voltallige gezelschap, één tafel is één menu.