

Week-end de Floréal



Soirée Wine & Cheese Vendredi 25 octobre

67€/pp

Apéritif de bienvenue
Welkomstaperitief
Welcome Aperitif

Buffet de fromages
Kaasbuffet
Cheese Buffet

Dessert et café
Dessert en koffie
Dessert and Coffee

Vins adaptés, bières au fût et eaux inclus durant le repas
Passende wijnen, tapbieren en water inbegrepen tijdens de maaltijd
Suitable wines, draft beers, and water included during the meal

Repas 3-services Samedi 26 octobre

85€/pp

Apéritif des 85 ans
Aperitief voor 85 jaar
85th Anniversary Aperitif

Nage de saumon, St Jacques et homard, jus de carapaces de homard flambé au Cognac, risotto crémeux au mascarpone et au Parmesan

Zalm, Sint-Jakobsschelpen en kreeft, jus van kreeftenschalen geflambeerd met Cognac, romige risotto met mascarpone en Parmezaanse kaas

Salmon, scallops, and lobster, lobster shell sauce flambéed with Cognac, creamy risotto with mascarpone and Parmesan

Filet de veau en croûte d'herbes, pommes de terre ratte rôties au romarin et beurre demi-sel, déclinaison de légumes de saison

Kalfslende in een kruidenkorst, geroosterde ratte-aardappelen met rozemarijn en gezouten boter, variatie van seizoensgroenten

Veal fillet in an herb crust, roasted ratte potatoes with rosemary and salted butter, assortment of seasonal vegetables

Dessert des 85 ans
Dessert voor 85 jaar
85th Anniversary Dessert

MENU GIBIER

DU 15 AU 17 NOVEMBRE 2024

52€ PAR PERSONNE

Jambon de marcassin fumé, salade de chicons, pommes et noix, gaspacho de batteraves rouges au vinigre de Xérès

*Gerookte wildzwijnham, witlofsalade met appels en noten, rode bieten gazpacho met sherryazijn
Smoked wild boar ham, endive salad with apples and nuts, red beet gazpacho with sherry vinegar*

ou

Feuilleté de filet de faisan, poêlée de champignons de saison, crème de chicons du pays

*Bladerdeeg met fazantenfilet, gebakken seizoenschampignons, crème van Belgische witloof
Puff pastry with pheasant fillet, sautéed seasonal mushrooms, Belgian endive cream*



Civet de gibier en sauce façon Grand Veneur, oignons caramélisés et lard Breydel, pommes croquettes

*Wildragout in Grand Veneur-saus, gekarameliseerde uien en Breydel-spek, kroketten
Game stew in Grand Veneur sauce, caramelized onions and Breydel bacon, potato croquettes*

ou

Duo de gibier "Carré de biche et filet de lièvre", sauce poivrade, déclinaison de légumes autour du chou et gratin de pommes de terre

*Duo van wild 'Hertenrack en hazenfilet', peperroomsaus, variatie van groenten rond kool en aardappelgratin
Game duo 'Rack of venison and hare fillet', pepper sauce, assortment of vegetables with cabbage and potato gratin*



Poire pochée au Riesling, boule de glace vanille et crumble au spéculoos

*Peer gepocheerd in Riesling, bolletje vanille-ijs en speculooscrumble
Pear poached in Riesling, vanilla ice cream scoop, and speculoos crumble*

ou

Assiette de desserts

*Dessertbord
Dessert plate*