

Au Petit Château

Onze Feesttraiteur om mee te nemen !

VOORGERECHTEN

6 holle Zeeuwse oesters nr. 3, citroenbrood	15,00 €
6 holle Umami-oesters nr. 3, citroenbrood	25,00 €
Eendenfoie gras, Medjoul-dadels, balsamico-gelei, brioche	18,00 €
Doos van 6 foie-gras-macarons	24,00 €
Kreeftsalade, avocado, kroepoek, bieslookvinaigrette	34,00 €
½ kreeft belle-vue 250 g (richtprijs)	45,00 €
Hele kreeft belle-vue 500 g (richtprijs)	85,00 €
Ass van de zee : sint-jakobsvruchten, gerookte zalm, gravlax, grijze garnalen, scampi	20,00 €
Kikkerbiljetjes met zachte knoflookboter	19,00 €
Bladerdeeg met kalfszwezerik, morilles en vin jaune	25,00 €
Kreeft carbonara, tagliatelle, parmezaanroom en gekonfijte tomaat	30,00 €
Sint-jakobsvruchten met truffelboter, prei-compote	32,00 €
Royal Heritage "Oscietra" Premium Black Label kaviaar	
30,00 €/10 g — 80,00 €/30 g — 120,00 €/50 g	

HOOFDGERECHTEN

Filet van tarbot met rivierkreeftjes, gebakken spinazie, crustaceensaus, puree	30,00 €
Kreeft carbonara, parmezaanroom, gekonfijte tomaten	40,00 €
Kreeft op armoricainewijze, romige risotto	40,00 €
Supreme van kapoen, bulternutcrème, morilles, vin jaune	27,00 €
Rundfilet, périgourdinesaus, seizoensgroenten, gratin dauphinois	34,00 €
Kalfszwezerik met morilles, vin jaune, aardappelmousseline	38,00 €

FEESTELIJKE ZOETIGHEDEN

Chocoladefinger, krokante hazelnoten, amaretto-gelei, pindaboter	6,50 €
Echte Tatin-taart met Tahiti-vanille-ijs	6,50 €
Baba in citrussiroop	6,50 €
<i>Supplement rum : 3,50 €</i>	

ANDERE SUGGESTIES

Huisgemaakte eendenfoie gras	13,50 €/100 g
Huisgemaakte blok foie gras	34,00 €/250 g
½ liter kreeftenbisque	13,50 €
1 liter kreeftenbisque	25,00 €

RESERVEREN OP 056/33 22 07
BESTELLEN TOT
21/12 VOOR KERST EN 28/12 VOOR NIEUWJAAR

