

**Au Petit
Château**
Ons fijnproeversmenu

Drie verfijnde voorgerechten op één bord, bestaande uit

Noorse zalm door ons gerookt,
yuzu chantilly en avruga kaviaar

Eendenlever, konfijt van clementines, toast

Tempura van gamba's
homardine saus

Fazantenfilet op Brabantse wijze
gebakken witloof, roomsaus

OF

Filet van zalmforel
zandwortelen, emulsie van zoete amandel, pindatempura, aardappelmousseline

Kies uw dessert uit :

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Guayaquil-chocolademousse met gezouten boterkaramel

Gepocheerde kweeper, boekweit crumble, karnemelk ijs

De authentieke tarte Tatin

Verjaardagstaart (+ 2,50 € per persoon)

60,00 € exclusief dranken
+ 39,00 € inclusief aperitief en geselecteerde Franse wijnen
Supplement 5,00 € voor een glas champagne
en voor uitzonderlijke whisky's, gin en rum naargelang het merk

