

Ons fijnproeversmenu

**Vanaf 8 personen, mits voorafgaande
reservatie**



Trilogie van verfijnde voorgerechten op één bord, bestaande uit

Door ons gerookte Noorse zalm, yuzu chantilly en avruga kaviaar

Eendenlever, konfijt van clementines, toast

Tempura van gamba's, homardine saus

Gebakken roggen vleugel, saus van rode Bergerac van Château Montdoyen
artisjokken, citroenboter, aardappelmousseline

OF

Geroosterd coquelet, romeinse sla
Caesardressing, gebakken rösti

Kies uw dessert uit :

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Aardbeien in verschillende texturen, ijs van anijs en groene peper

Chocolademousse, gezouten boter caramel

Crème brûlée met Tahitiaanse vanille

Verjaardagstaart (+ 2,50 €)

60,00 € exclusief dranken

+ 38,00 € inclusief aperitief en geselecteerde Franse wijnen

Supplement 5,00 € voor een glas champagne

en voor uitzonderlijke whisky's, gin en rum naargelang het merk

243 bd des Alliés - 7700 Moeskroen - www.aupetitchateau.be

Reservaties : 056/33 22 07