



Ons fijnproeversmenu

Vanaf 8 personen, mits voorafgaande reservatie

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

De vangst van de dag, vanillezout en hopboter
snijbonen, paksoi en aardappelmousseline

OF

Suprême van hoevekip met vin jaune en fijngesneden morieljes
tagliatelle met zachte boter en gestoofde spinazie

Kies uw dessert uit :

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Chocolademousse, gezouten boter caramel

Crème brûlée met Tahitiaanse vanille

Sorbet van citroen & framboos

Verjaardagstaart (+ 2,50 € per persoon)

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