



La Maison du Terroir

DE VERFIJNDE GASTENTAFEL WAAR GASTRONOMIE EEN ECHTE AMBACHT IS

Herfst-Winter
2021-2022

Augustus 2021

Vrijdag 6 augustus t.e.m. donderdag 2 september 2021

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

VITELLO TONNATO, fijngesneden kalfsvlees met tonijn, ansjovisdressing

CAPPUCCINO VAN WATERKERS, gevogelballetjes

ZEEWOLF uit de oven, aubergine & wilde rijst ***

ZONNEVIS met kappertjesboter, kruidenstoemp met bladspinazie

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

September 2021

vrijdag 3 september t.e.m. zondag 3 oktober 2021

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

GEROOKTE RIVIERPALING, boekweitblini, bloemkool, Granny Smith, limoen & koriander

NAGE VAN ZEEUWSE MOSSELEN, zilte aromaten & saffraan

ZEEBRUGSE LANGOUSTINES op de teppanyaki, Pata Negra & peterselieboter ***

KALFSSCHENKEL ovengebraseerd "en tournedos", kalfsjus met boschampignons & dauphinois-aardappel

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

Prijs: € 63,00 p.p. voor het volledige menu - Aangepaste kwaliteitswijnen aan € 25,00 p.p.
Zelfde menu zonder *** € 48,00 p.p. - aangepaste kwaliteitswijnen aan € 20,00 p.p.

Reserveren:
0496/17 83 52 of via
www.lamaisonduterroir.be

Verjaardagsweekend 9 jaar La Maison du Terroir

zaterdag 16 oktober en zondag 17 oktober - Menu "Les saveurs des Terroirs"

Crémant d'Alsace René Muré, Brut Traditionelle "Vaste waarde in Restaurant D'Hoeve"

Mooi degustatiemenu waar gastronomie en uitgebalanceerde, verfijnde wijnen - telkens vanuit eigen Terroir - hand in hand gaan.

Beignet van Zeebrugse langoustines, verse tartaar

Restaurant De Slipway, Zeebrugge in 1995 onder chef Leo De Jonghe *

Marbré van ganzenlever, zwarte pens & Golden-appel

Restaurant 't Laurierblad, Berlare in 1996 onder chef Guy Van Cauteren **

Lendenfilet van Vlaamse Reus, port & sesam

Restaurant 't Oud Konijntje, Waregem in 1997 onder chef Patricia Desmedt **

Le Menu les Saveurs des Terroirs

Karnemelksmeus met tuinkruiden, hoeve-eitje en handgepelde grijze garnaal

Bernard Fouquet Cuvée Silex, Loire - Terroir van vuursteen

Polderhaas in paté & huisbereid met zoete structuren

Dopff & Irion Pinot Gris, Cuvée René Dopff

Tarbot, grondwitlof & Pied de Mouton, champagnesaus

Château Pont de Brion, Graves Bordeaux

Sorbet van citrusen, overgoten met gin tonic

Wilde eend met z'n gekonijntje "crème de Cassis", herfstgroenten

Château Vilars '16 Fronsac Saint-Emilion in Nabucodonosor of 15 l. - Terroir ten top in een authentiek schenksysteem.

Zoete lekkernij van het huis La Maison du Terroir met koffie of thee

Niepoort Port, Late Bottled Vintage '16

Het aperitiefmoment is puur nostalgisch voor chef Frederiek: 3 amuses gelinkt aan 3 mooie werkplaatsen waar, nu al een kwart eeuw geleden, de chef tot op de dag van vandaag veel respect voor heeft en een warm hart toedraagt!

Het volledige menu "Saveurs des Terroirs" wordt gereserveerd met ECHTE bronwaters geselecteerd door Dé Watersommelier Roland Vanden Abeele, oud-leraar van Chef Frederiek

Wijnen in samenwerking met Vintage Wines Defruyt, Jabbeke
Wijnen De Clerck, Kortrijk
Kox, Luxembourg

Prijs: € 130,00 p.p. All -in

Praktisch vragen we om telefonisch te reserveren en vooraf te betalen zodat we met volle teugen kunnen genieten en het 9-jarig bestaan van Restaurant La Maison du Terroir kunnen vieren.

Oktober 2021

Woensdag 20 oktober t.e.m. donderdag 28 oktober 2021

Jaarlijks verlof van ma 4 t.e.m. vr 15 oktober 2021

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

SALADE FOLLE rond ganzenlever, gerookte eend & huisbereide wildpaté, rode ui & gegrilde brioche

PETIT MARMITE van butternut & gember

GRIET op de graat geschroeid, grondwitlof & boschampionns, sauce Foyette of béarnaise met kalfsjus ***

WILDE EEND met z'n gekonfijt boutje, "crème de Cassis", wilde creatie van herfstgroenten, amandelkroketten

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

November 2021

vrijdag 29 oktober t.e.m. donderdag 2 december 2021

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

TARTAAR van hertenkalf & Marcassin, rode biet, zwarte truffel & port

CRÈME VAN BOSCHAMPIGNONS & confit van wilde eend

KABELJAUWRUG à la Flamande, kruim van briochebrood & peterselie, groene kool met rookspek, botersaus van Sint-Bernardus witbier ***

FAZANTHEN, filet uit de oven à la normande, gekarameliseerde appel & veenbes, amandelkroketten

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

Prijs: € 63,00 p.p. voor het volledige menu - Aangepaste kwaliteitswijnen aan € 25,00 p.p.
Zelfde menu zonder *** € 48,00 p.p. - aangepaste kwaliteitswijnen aan € 20,00 p.p.

Reserveren:
0496/17 83 52 of via
www.lamaisonduterroir.be

December 2021

vrijdag 3 december t.e.m. 23 december 2021

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

JAVANAIS VAN GANZENLEVER, Golden-appel & polderhaas, zoete structuren & gegrilde kramiek

BISQUE van handgepelde grijze garnalen

OSSOBUCCO VAN ZEEDUIVEL, grondwitlof & waterkers ***

HERTENKALF "POIVRADE", winterse groenten, aardappelkoek met rookspek

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

Januari 2022

vrijdag 7 januari t.e.m. donderdag 10 februari 2022

Gesloten van 3 t.e.m. 6 januari 2022

Terug open vanaf vrijdag 7 januari 2022

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

CARPACCIO van lichtgerookte Holstein rund, kort ingelegde groenten & avocadocrème

CAPPUCCINO van grondwitlof met handgepelde grijze garnalen

RISOTTO van Noordzeekrab & zeekeeft, zilte groenten & kruidenolie ***

Duet van **KALFSLENDE** & **KALFSZWEZERIJK**, dauphinois-aardappel

specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

of **ZOETE LEKKERNIJ**, suggestie van de chef volgens het seizoen

Prijs: € 63,00 p.p. voor het volledige menu - Aangepaste kwaliteitswijnen aan € 25,00 p.p.
Zelfde menu zonder *** € 48,00 p.p. - aangepaste kwaliteitswijnen aan € 20,00 p.p.

Reserveren:
0496/17 83 52 of via
www.lamaisonduterroir.be

Kerstmenu

vrijdag 24 december t.e.m. zondag 26 december 2021
Gesloten op maandag 27 en dinsdag 28 december

Amuses, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

Canapé van briochebrood, Sint-Jacobsnoot & ganzenlever, zoete structuren

Kreeftenbisque met krokante aromaten & Armagnac

Wilde zeebaars, paellarijst & citroenboter

Sorbet van exotische vruchten

Hertenkalf "Grand-Veneur", feestelijke groenten & rookspek-aardappel

Kerstpronkstukje van de chef

Zeer tijdig reserveren:
0496/17 83 52 of via
www.lamaisonduterroir.be

Prijs: € 120,00 p.p. all-in menu
€ 73,00 p.p. voor het menu - € 47,00 voor drankenforfait

Oud naar Nieuw

vrijdag 31 december t.e.m. zondag 2 januari 2022
Gesloten op maandag 3 t.e.m. vrijdag 6 januari 2022

Amuses, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

Pommes de terre Moscovite, polderaardappel met zure room, tuinkruiden & beluga-kaviaar ***

Consommé van polderwild, frivole aromaten & Madeira

Tarbot op de graat gegrild met risotto van Noordzeekrab & choronsaus

Sorbet van onze huischampagne Henri Gatorbe, Aj

Kalfsfilet pur & eendenlever gebakken Périgordine, feestelijke groenten & gebraseerde krielaardappel

Zoete lekkernij van de chef

Oudejaar: Prijs: € 135,00 p.p. all-in tot 24 u

Nieuwjaar: Prijs volledig menu: € 80,00 - € 55,00 drankenforfait
Prijs menu zonder ***: € 68,00 - € 42,00 drankenforfait

Mogelijkheid tot dans

Februari 2022

vrijdag 11 februari t.e.m. donderdag 24 februari 2022

Ook open op **maandag 14 februari, Valentijn!**

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

KARNEMELKAARDAPPEL met gepocheerd hoeve-ei & handgepelde grijze garnaal

MINI-BOUILLABAISSE met z'n garnituur

Suprême van SKREI OF WINTERKABELJAUW met parelcouscous, venkelstoofpotje & Pernod ***

HAMMETJE van Franse jonge duif & hoevekip "Poulet Jaune", primeurgroenten & krielaardappel

specialiteit NORMANDISCHE PANNENKOEK, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs of ZOETE LEKKERNIJ, suggestie van de chef volgens het seizoen

Prijs: € 63,00 p.p. voor het volledige menu - Aangepaste kwaliteitswijnen aan € 25,00 p.p.
Zelfde menu zonder *** € 48,00 p.p. - aangepaste kwaliteitswijnen aan € 20,00 p.p.

Reserveren:
0496/17 83 52 of via
www.lamaisonduterroir.be





LA MAISON DU TERROIR

Vijfwegstraat 6 - 8460 Ettelgem (Oudenburg)

info@lamaisonduterroir.be

www.lamaisonduterroir.be

Menu Terroir Gourmand

maandelijks nieuw menu: 4 of 5 gangen

Menu Plateau Fruits de Mer

2 dagen vooraf te reserveren

Lunch Menu Sympathique

wekelijks nieuw menu: 2 gangen

woe., don. & vrij. middag & avond

Verwenontbijt

zondagmorgen, aankomst 8.30 - 9.00 u.

Banket

tot 85 pers.

Orangerie privé banket

tot 30 pers.

Meeting Room **NIEUW!**

Exclusief voor seminaries & congressen,
[bedrijfs]opleidingen en presentaties,
degustaties, ...

Afhaaltraiteur

online 2 dagen vooraf te bestellen

Theesalon & zonnig terras

woe. & do. namiddag van 14.30 - 17.30 u.

niet op zat, zon & feestdagen

Geschenkbonnen

ook online

Reserveren kan telefonisch of online:

0496 17 83 52

www.lamaisonduterroir.be

Open van
woensdagmiddag
t.e.m.
zondagmiddag

Onze menu's kunnen allergenen bevatten. Gelieve bij reservatie eventuele allergieën of andere eetgewoonten telefonisch door te geven aub.