

Kerstmenu Afhaal € 68,00 p.p.

3 Amuses uit onze Terroir-keuken

Canapé van Brioche, Sint-Jacobsnoot,
ganzenlever, zoete structuren

Kreeftenbisque met krokante aromaten &
Armagnac

Wilde zeebaars, Paëllarijst & citroenboter

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

*Kerstpronkstukje van de chef

Menu inclusief ons Terroir-brood, boter en
bronwater

Kerstlunch € 39,00 p.p.

-Terrine van ganzenlever, gerookte eend &
polderhaas

Smaakvol & enkel op te dienen

-Kerstkalkoen à la Normande, marktgroenten &
aardappelkroketten

Feestelijke traditie

-Panna Cotta van karamel & Granny Smith

Afhalen kerstavond 24 dec. tussen 14u en 16u

Afhalen kerstdag 25 dec. tussen 9u en 11u

Eindejaarsmenu Afhaal € 75,00 p.p.

3 Amuses uit onze Terroir-keuken

Langoustines gebakken, polderaardappel met
tuinkruiden & zure room

Consommé van polderwild, frivole aromaten &
Madeira

Tarbot op de graat gegrild, risotto van Noordzeekrab

Champagnesorbet

Kalfsfilet Pur & gebakken eendenlever,
Périgordine

Feestelijke groenten & krielaardappel

Eindejaarsdessert

Menu inclusief ons Terroir-brood, boter en
bronwater

Nieuwjaarslunch à 39,00 p.p.

-Coquilles Saint-Jacques & Kabeljauw Gratiné
Authentiek & gemakkelijk op te warmen

-Wildragoût, feestelijke groenten & krielaardappel

-Chocomousse "La Maison du Terroir"

Afhalen 31 dec. tussen 14u en 16u

Afhalen 01 jan. tussen 9u en 11u

La Maison
du Terroir
IN HET HART VAN OUDENBURG



Eindejaarsfolder Afhaal 2021-2022

Vijfwegstraat 6, 8460 Oudenburg (Ettelgem) 0496/17.83.52

Afhaaldienst Eindejaarsperiode 2021-2022

Kerstmenu *Saveurs des Terroirs* € 68,00 p.p.

Kerstlunch € 39,00 p.p.

Bestellen kerst t.e.m. zond. 19 dec. tot 12 u.

Eindejaarmenu *Saveurs des Terroirs* € 68,00 p.p.

Eindejaarslunch € 39,00 p.p.

Bestellen eindejaar t.e.m. zond. 26 dec. tot 12 u

Eindejaarsspecials:

3 Teasers: € 15,00 p.p.

kleine degustaties bij het aperitief om een feestelijk moment goed in te zetten

Soepen

-“Crème” van boschampignons € 10,00/l.

-Noordzeevissoep € 17,00/l.

Voorgerechten

-Terrine van Ganzenlever € 21,00 p.p.

“en torchon” & zoete structuren

-Gebakken Ganzenlever € 23,00 p.p.
golden-appel & Brabants witlof

-Langoustines Gegrild € 24,00 p.p.

met zachte look & mini-tomaat

-Zeebrugse Sint-Jacobsnoot, € 23,00 p.p.

kort gebakken, Pata Negra & truffelrisotto

-1/2 Zeekreeft € 27,00 p.p.

uit de oven met fijne groenten of Thermidor per 2 p.p.

Vis- en schaaldieren

-Plateau Fruit de Mer € 60,00 p.p.

½ kreeft inbegrepen vanaf 2 p.p.

-Filet van Grietbot € 28,00 p.p.

risotto van butternut & boschampignons

-Noordzeevisvangst € 25,00 p.p.

ovenshotel “La Maison du Terroir” oa. Zeeduivel, zeebaars, grietbot & kabeljauw in champagnesaus

-Osso-Bucco van Zeeduivel € 28,00p.p.

mirepoix-groen in filobeursje & duchesse-aardappel

-Kabeljauwbrug € 28,00 p.p.

briochekruid & peterselie, preistoemp & Sint-Bernardus Witbier

-Darne van Tarbot op de graat gegrild € 31,00 p.p.

Graanmosterd & girolles, duchesse-aardappel

Vlees- en gevogeltegerechten

-Kalkoenfilet € 20,00 p.p.

in z'n feesttooi & aardappelkroketten

-Kalfstong gesmoord € 22,00 p.p.

Madeira, wortelen a la maison & kroketten

-Kalfsribstuk per 2 p.p. in portosaus € 28,00 p.p.

Bouquetière-groenten & krielaardappel

Wildgerechten

-Wilde eend & bosduif € 25,00 p.p.

in een ragout met spekjes & zilverui

-1/2 Fazant hen in de room € 25,00 p.p.

assortiment winterse groenten & amandelkroketten

-Hertenkalf “Grand-Veneur”, € 29,00 p.p.

topper van “La Maison”

Assortiment van geuren, kleuren & smaken samen !!!

Cadeaubon te verkrijgen volgens Uw eigen budget

Ook online te bestellen www.lamaisonduterroir.be

