

# Gastro-Event: De Vlaamse Visserij

*Gastronomische beleving rond de Vlaamse Visserij i.s.w. Dhr. W. Moeyaert*

*Deelname: € 85,00 All-in op vrijdag 27 januari 2023 om 19.30*

*Reserveren kan nog steeds! 0496/17.83.52*

## Gastro-Event: Romantic Candle Light Dinner

*vrijdag 10 februari 2023 om 19.30 u.*

*Kleine amuses bij het aperitief Champagne Philippe Rouyer ½ bouteille/2 cts.*

*\*\*\**

*Carpaccio van licht gerookte Holstein-rund, Crèmeux van Ganzenlever &  
krullen Zwitserse bergkaas*

*\*\*\**

*-Sint-Jacobsnoot & Ossenstaart, Knolselder & Pastinaak, kruidige Sjalottenboter  
Pinot Blanc Trimbach, Alsace*

*\*\*\**

*-Zeeuwse Diepe Oester, bladspinazie gegratineerd*

*\*\*\**

*-Risotto 'Romeo & Juliet' zee kreeft & girolles*

*\*\*\**

*- Kabeljauw, tomaten tapenade & buffelmozzarella, verse pasta & basilicum  
Ravasqueira Vinha das Romas, blanc de noirs, Alentejano Portugal*

*\*\*\**

*-Kalfsblanquette 'La Maison du Terroir'  
Ribon Barrica, Ribera del Duera Tempranillo 100% Spanje*

*\*\*\**

*Zoete lekkernij van de chef*

*Deze degustatie-menu wordt geserveerd in kleine gerechten om zo een zeer mooie diversiteit  
aan kwalitatieve producten te kunnen aanbieden boordevol smaken en geuren*

*€ 110,00 all-in  
(Apero t.e.m.koffie)*

# Valentijn 2023 in charme-restaurant 'La Maison du Terroir'

Zaterdag 11 Februari t.e.m. donderdag 16 Februari  
Maandag gesloten, dinsdag 14 februari s'middags & s'avonds open mits reservatie

## Valentijnmenu

*-Kleine amuses, uit onze Terroir-keuken*

\*\*\*

*-Langoustine, Open beignets van langoustines & Pata Negra, 3 garni. \*\*\**

\*\*\*

*-Waterkers, crème van waterkers met rivierpaling & parel fregola*

\*\*\*

*-Kabeljauw, kruidige korst & mozzarella, tomatencoulis*

\*\*\*

*-Romantisch duo van kalfslende & kalfszwezerik, périgordine, Creatie van Brabants witlof*

*Of*

*Tarbotmoot op de graat, gepocheerd, kruidenmousseline & kasteelaardappel (Suppl. € 10,00)*

\*\*\*

*-Specialiteit: Normandische pannenkoek, gekarameliseerd & geflambeerd met calvados,  
vanille-ijs*

*Of Zoete lekkernij van Vlierbloesem & Roos*

€ 72,00 p.p. volledige menu.

Aangepaste wijn € 31,00 (3 ref.)

€ 58,00 p.p. verkort menu (gerecht zonder\*\*\*)

Aangepaste wijn korte versie € 25,00 (ref.)

Wijnarrangement wordt geserveerd t.e.m. het hoofdgerecht ook onze gerechten kunnen allergenen bevatten indien vragen contacteer de chef!!