



Hof
TEN BOSSE
RESTAURANT • FEESTZAAL

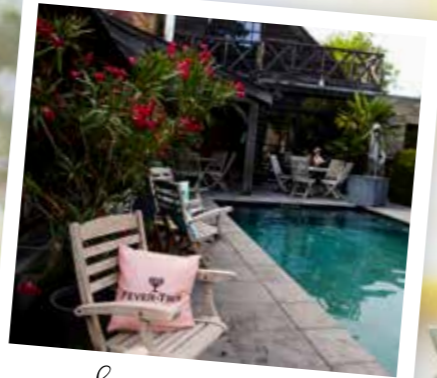
Lunchbrief
2021-2022



Verwelkomingswoordje

Laten we het coronajaar snel vergeten en uitkijken naar het nieuwe 2022! Wij hebben niet stilgezeten en voortdurend nagedacht over nieuwe ideeën en concepten, onze zomerbar en winterbar kwamen tot stand. We zijn er helemaal klaar voor om jullie opnieuw te ontvangen. We kijken ernaar uit om jullie culinair te verwennen, hopelijk jullie ook. Laten we samen sfeervol en gastronomisch tafelen in een gezellige setting.

Uw team Dominique, Sabine, Noémie & Alice



Summer by
Slof Ten Bosse



Summer by
Slof Ten Bosse



Winter by
Slof Ten Bosse



Summer by
Slof Ten Bosse

Feestoverzicht

KERSTAVOND DINER

Vrijdag **24 DECEMBER 2021** vanaf 19:00U

KERSTMISLUNCH MENU

Zaterdag **25 DECEMBER 2021** vanaf 12:00U

MENU DE REVEILLON

Vrijdag **31 DECEMBER 2021** vanaf 19:00U

WINTER BARBECUE

Zondag **23 JANUARI 2022** vanaf 12:00U

Met Jan Parent en zangeressen

VALENTIJNSLUNCH

Zondag **13 FEBRUARI 2022** vanaf 12:00U

Valentijnslunch met Alex & Rudi en zangeres Ilse

DANSLUNCH DELACOVER

Zondag **20 MAART 2022** vanaf 12:00U

met Dela Coverband

PAASLUNCH

Zondag **17 APRIL 2022** vanaf 12:00U

Met Vincent Wills

MOEDERDAGSLUNCH

Zondag **8 MEI 2022** vanaf 12:00U

VADERDAGSLUNCH

Zondag **19 JUNI 2022** vanaf 12:00U

DINER ROYAL

Zondag **11 SEPTEMBER 2022** vanaf 12:00U

met Jan Parent en zijn zangeressen

LATE SUMMER PARTY

Zondag **23 OKTOBER 2022** vanaf 12:00U

Met Eric Van Boxelaere

Zondaglunch

ZONDAG 14 NOVEMBER

Degustatiebordje

Pastinaaksoep met krokante ham en havermout

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjok

Gesmoorde rosbeef met wortelgroenten en crème van bloemkool

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

Zondag 21 november

Degustatiebordje

Wortelsoep met schuim van kokos
en gefruite schorseneren

Gebakken tarbot met zwarte quinoa
en schuim van breydelpek

Op houtvuur gegrild everzwijn, gebakken
boschampignons, zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondag 28 november - VOLZET



Zondaglunch

ZONDAG 5 DECEMBER

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatesen en gebakken gamba's

Gebakken zeetong meunière
met kamschelpen en zeekraal

Chateaubriand van blesbok uit Argentinië op smaak
gebracht met een zalfje van zachte port

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

PRIJZEN ZONDAGLUNCH

59,50 euro met wijnen van het huis

69,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen,
TIP: Lunchmenu met receptie - 1u (10 euro suppl.)

Zondaglunch

ZONDAG 12 DECEMBER

Degustatiebordje

Carpaccio van sint-jacobsnoten met toetsen
van rode biet en peterselieolie

Gepocheerd eitje met citron hollandaise
en jonge blaadjes spinazie

Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron', op
smaak gebracht met herbes de pays d'oc, nuance van
rabarbergelei en pommes soufflées

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 19 DECEMBER

Degustatiebordje

Roggeveugel met hazelnootboter appelpappertjes,
puree van spinazie

Witloofsoepje met truffelroom en crumble Gandaham

Chateaubriand van everzwijn op smaak gebracht
met sausje van Taylor's port en ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier

Kerstavond

VRIJDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U

Dreaming of a white Christmas met muzikale omlijsting DJ Eric Van Boxelaere

Kerstavond Menu

Coupe Crémant d'Alsace 'Joseph Cattin' vergezeld door een kerstpalet van culinaire verwennerij, thema gerookte paling

Duo van gesmoorde kalfszwezerikkroket en gelakte wangetjes van Duroc d'olives met spinazie en champignons

Noordzeetong 'Meunière' met gegrilde langoustine, parelcouscous en gekonfijte tomaat

Sorbet van Conferencepeer Eau-de-vie Framboise en granité van rode bes

Wilde eend Perigord, jeneverbes, boskoopappel, compote aïrelles sauvage

Chocolade crème brûlée, hazelnoot
Mokka- en theeveerwenerij

Wijnen

Crémant d'Alsace Joseph Cattin 2018
joseph cattin gewurztraminer 2016
Chardonnay Charles Ciceron - Pays d'oc 2017
Chateau d'Arricaud grave

105 euro met geselecteerde kasteelwijnen tot en met de koffie



Winter by
Slof Ten Bosse



Winter by
Slof Ten Bosse

Kerstmislunch

ZATERDAG 25 DECEMBER VANAF 12.00U

Menu

Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie met als thema 'Aquarel van Kerstlekkernij'

Soepje van Wilde paddenstoelen met pancettaspek en bieslookroom

Gegrilde tarbot met pearl couscous, crème van spinazie en gebakken rivierkreeftjes

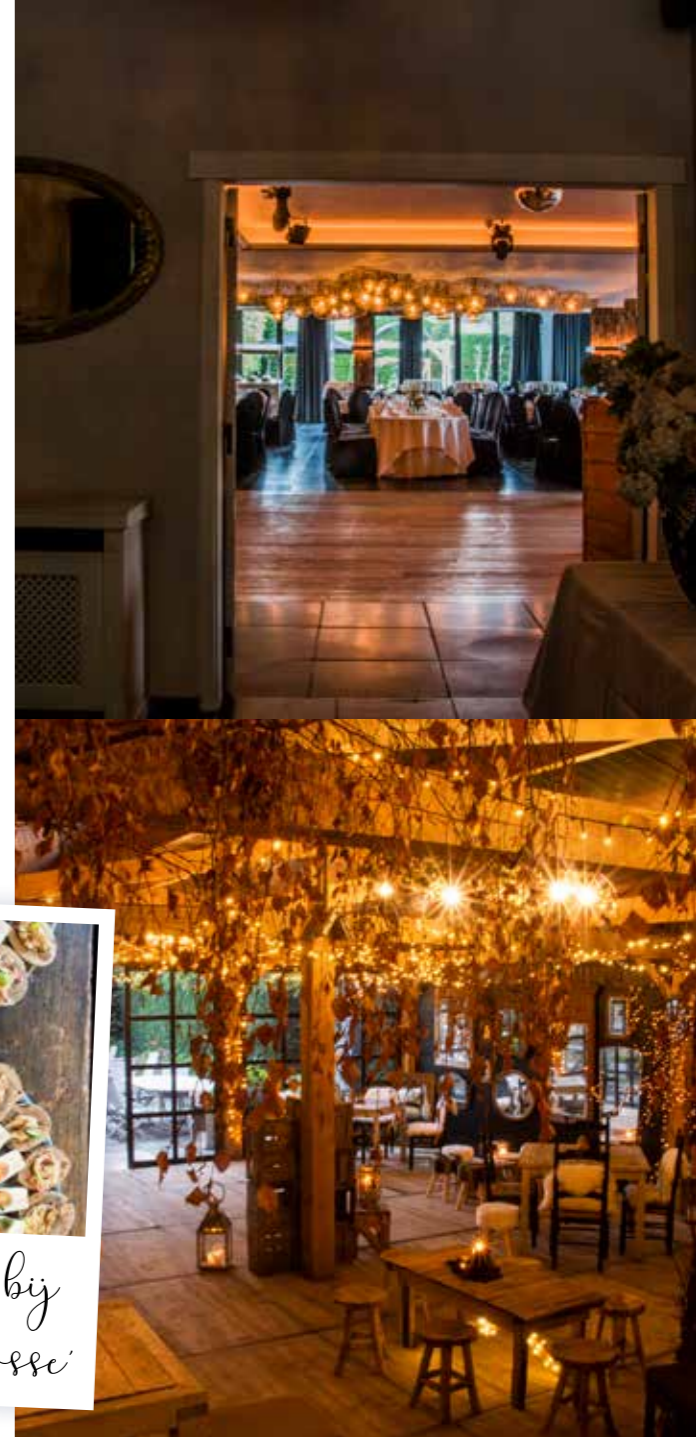
Wilde eendenborst, jeneverbes, boskoopappel, compote aïrelles sauvage

Chocolade crème brûlée, hazelnoot
Mokka- en theeveerwenerij

79,50 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
89,50 euro met kasteelwijnen, aangepast aan het menu



Vier kerst bij
Slof Ten Bosse



Menu De Reveillon

OUDEJAARSAVONDMENU 2021-2022
VRIJDAGAVOND 31 DECEMBER VANAF 19.00U

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwer
foto booth 'Souvenir Réveillon 2021-2022'

Onthaal om 19.00u: aankomst in hof ten bosse, met VIP-shuttle service
V.I.P. shuttle service: begeleiding van de parking aan de Laarnebaan

Menu
Receptie/Verwelcoming met glitter aperitief

Royale oesterbar met Fines de Claires & Gillaudeau

Nieuwjaarsaperitief Crémant d'Alsace Joseph Cattin met luxe amusebordje

Tartaar van verse tonijn en huisgerookte paling,
gepocheerde langoustine en wakamé, met zilte smaken
-> Château Charles Ciceron Chardonnay Pays D'oc 2017

Gegrilde tarbot met stukjes Canadese kreeft,
fondue van venusschelpen, tomate confit, Champagneroom
-> Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016

Hertenkalfsfilet Perigourdine met ravioli van morilles,
boskoopappel, compote airelles sauvage
-> Château d'arricaud Grave 2011

Het grote Réveillon dessert 'Surprise 2021' van de Chef Pâtissier
Midnachttoast met Champagne
Nachtelijk kaasbuffet

After diner partyambiance met top dj Eric Van boxelaere

175 euro all-in tot 4u. Alle licht alcoholische dranken inbegrepen tot 4u.
Op voorhand reserveren en overschrijven op het rekeningnummer BE08 4469 6362 4113



Vier oudejaar bij
Hof Ten Bosse



Annelies Parent &
Zippora De Brauwer



Royale
Oesterbar

Zondaglunch

ZONDAG 9 JANUARI

Degustatiebordje

Tartaar van zeebaars met radijs en sesamkoekje

Zeetongrolletje met scampi en puree van truffel

Op de barbecue gegrild kalfsfilet met peperroomsaus
en gratinaardappeltjes

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka -en theeverswenerij

Zondaglunch

ZONDAG 16 JANUARI

Degustatiebordje

Rijstrolletjes met gekonfijte eend en wasabidressing

Zeewolf met polenta en kruidige wittewijnsaus

Fazant fine Champagne met gebakken
schorseneren en zandwortelpuree

Verrassingdessert van de chef pâtissier
Mokka -en theeverswenerij

Zondaglunch

ZONDAG 30 JANUARI

Degustatiebordje

Paddenstoelenroomsoep met linzen
en gebakken uitjes

Lotte met een herfstimpressie
van bospaddestoelen en fregola

Ossenhaas van Charolais, reductie van Orval,
gebroken peper, echte bearnaise en BBQ-frietjes

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeverswenerij



Thema
Glitter

Winterbarbecue

ZONDAG 23 JANUARI OM 12.00U

Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent & Zippora

Menu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse' met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie, gebakken zeewolf in saffraan en tongrolletjes in Champagneroomsaus

Op de BBQ geroosterde jonge Charolais met tropische peper en échte bearnaise.

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka en theeverswenerij

79,50 euro met aperitief en huiswijn
89,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

Zondag 6 februari

Degustatiebordje

Gebakken coquille met preisnippers en krokante toast

Tarbot in zijn nat gegaard met poeder van tomaten

Magret de canard a l'orange

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeverswenerij



Viert Valentijn

ZONDAG 13 FEBRUARI VANAF 12.00U

Zin in een romantisch etentje met je geliefde? Wij verzorgen een gastronomisch diner bij het haardvuur en candle light. Alex & Rudi en zangeres Ilse zorgen voor een uitgebreid repertoire en voldoende ambiance. Een valentijn om nooit meer te vergeten!

Valentijnsmenu

Valentijns verwelkomingsaperitief "Hof Ten Bosse"
Fantasie van heerlijke degustatiehapjes
thema "Aphrodisiac"

Duo van ganzenlever met vijg en boskoopappel
-> Gewurztraminer Joseph Cattin 2016

Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie, ontmantelde kreeft en tarbot in eigen nat
-> Chardonnay Chateau Ciceron Pays d'oc 2017

Op houtvuur geroosterde Chateaubriand van de Simmentaler, ragout van bospaddenstoelen, knolsel-dermousseline, afrodisiacsaus
-> Intense Claude vialade Corbières 2015

Amoureuus dessertpalet van de chef Patissier
Mokka- en theeverswenerij

85 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen



Zondaglunch

ZONDAG 20 FEBRUARI

Degustatiebordje

Stukjes kort geschroeid rundsvlees
met Oosterse teriyakisaus

Gestoomde kabeljauw met preiringen
en mousseline van blanke boter

Geroosterde American Black Angus tenderloin met
sausje van oude kriek en romige bloemkoolcrème

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 27 FEBRUARI

Degustatiebordje

Gepaneerde forelspiesjes met crème van pastinaak

Gegrilde vlaswijting met gesmoorde prei
en spinazieroomsaus

Ragout van everzwijn, gebakken chamignons
en aardappelgratin

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 6 MAART

Degustatiebordje

Carpaccio van rode biet met pikante
sinaasappelboter en coquille

Cappuccino van vissoep met noordzeegarnituur

Ierse filet pur béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 13 MAART

Degustatiebordje

Bloemkoolcouscous met groene kruiden
en gebakken spekjes

Wilde tarbot met tomatenbotersaus en kappertjes

Filet pur 'rossini' met gekarameliseerd witloof

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

"Dela Cover"

'DANSLUNCH' ZONDAG 20 MAART

Met Delacover band!

Menu

Verwelkomingsaperitief met een heerlijk palet
van degustatiehapjes

Carpaccio van tonijn met sierlijke krullen parmesaan

Beignets van ricotta
met gedroogde tomaat en breydelspek

Geroosterd melkkalf met basilkruid

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

74,50 euro met aperitief, geselecteerde
wijnen aangepast aan het menu
84,50 euro met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen
aangepast aan het menu



Delacover

Zondaglunch

ZONDAG 27 MAART

Degustatiebordje

Bloemkoolvelouté met krokant broodkruim

Kort aangeschroeiende zalmfilet
met garam massala en sauce vierge

Kalfsmedaillon 'Archiduc' met emulsie van bloemkool
en gegrild groentenboeket

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondag 3 April - VOLZET



Zondaglunch

ZONDAG 10 APRIL

Degustatiebordje

Tartaar van vis met paprika en pijnboompitten

Tongrolletjes in wittewijnjus
met handgepelde garnalen

Rozet van het zwarte voet varkentje, bospaddestoelen,
oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka -en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 24 APRIL

Degustatiebordje

Komkommerrolletjes met tonijn en rivierkreeftjes

Gekarameliseerd witloof met een teerling
van zalm en zeewolf

Gebakken kalfsrib, gratin van aardappel
en gefruite pastinaak

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka -en theeversennerij

Paaslunch

ZONDAG 17 APRIL VANAF 12:00U

Met dansorkest Vincent Wills - Hartverwarmende
evergreen uit de jaren 60 - 70 - 80 - 90

Menu

Voorzomerse aperitief maison met een degustatie van
de nieuwste seizoendelicatessen

Fijne sneetjes Charolais rund
met rucola en kerstomaatjes

Zeewolf gewikkeld in het blad van groene kool
met krokantje van tapioca

Op houtvuur gegrild Schots lam en zijn koteletjes met
peterseliekorst en seizoensboeket

Grandioos Paasdessert van de Chef Patissier

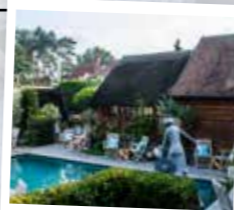
Kasteelwijnen

Château d'Arricaud - Graves
Château Roudier - Saint-Emilion

74,50 euro met aperitief en geselecteerde wijnen
aangepast aan het menu
84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Vincent
Wills



Ons
Zomerterras

Zondaglunch

ZONDAG 1 MEI

Degustatiebordje

Carpaccio van zalm met citroen en gebakken toast

Gebakken roggeveugel met hazelnootboter, a
ppelkappers en puree van blauwe kaas

Dunne sneetjes Belgisch Charolais rund, olie van oude
balsamico en toets van béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka -en theeversennerij



Moederdaglunch

ZONDAG 8 MEI

met DJ Eric Van Boxelaere

Menu

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse"
met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Op de tepanyaki gebakken tarbot met
zwarte quinoa en schuim van Breydelspek

Smeltend palet "Poire William"

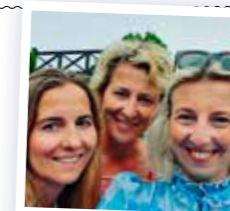
Wilde eendenborst met verse vijgen
en gekonfijte raapjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé Coulée Galante 2016
Château d'Arricaud - Graves 2014

74,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
85,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Moederdag



Moederdag

Zondaglunch

ZONDAG 15 MEI

Degustatiebordje

Bloemkoolvélouté met granaatappel
en amandelschilfers

Zeewolf op een bedje van gebakken witlof
en beurre blanc, poeder van gedroogde tomaat

Onder kruidenkorst gebakken lamspastrami
met sausje van rozemarijn

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondag 22 mei - Volzet

Zondag 29 mei - Volzet

Zondag 5 juni - Volzet

Zondag 12 juni - Volzet

Zondag 26 juni - Volzet



Bram
Van Outryve

Vaderdaglunch

ZONDAG 19 JUNI

Met muzikale omljsting Bram Van Outryve

Aperetief en degustatiebordje

Gekruide rundstartaar met basilicum en parmezaan

Asperges op een smeug bedje van puree en blanke
boter en huisgerookte zalm

Dry aged beef met gegrild boeket van seizoenprikkelers

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

74,50 euro met aperitief en geselecteerde wijnen
aangepast aan het menu
84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen

Zondaglunch

ZONDAG 3 JULI

Degustatiebordje

Tartaar van zalm en kabeljauw met gember en soja

Gegrilde tarbot met parelcouscous,
tuinkruiden en champagneroom

Gebakken kalfsrib met jonge spinazie,
bloemkoolcrème, zandwortel, tropische peper
en mousseline van verse dragon

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 10 JULI

Degustatiebordje

Mousse van gerookte makreel
en komkommerdressing en venkel

Waterzooi van zeedelicatesen
met Noorse zeevruchten

Fijne sneetjes Limousin rund met chips van
peterseliewortel, knolselder en reductie van Orval

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

JAARLIJKS VERLOF

Vanaf zondag 17 juli tot zondag 2 augustus.

Zondaglunch

ZONDAG 7 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Carpaccio van sint-jacobsnoten met toetsen
van rode biet en peterselieolie

Gepocheerd eitje met citroen hollandaise
en jonge blaadjes spinazie

Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron',
herbes de pays d'oc, nuance van rabarbergelei
en pommes soufflées

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondag 14 augustus - Volzet

ZONDAG 21 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Zeebaars met spaghetti van courgette
en jus van citroengras

Verfrissende sorbet van Limoncello

Rozet van gegrilde kalfskroon op een roombedje van
bospaddenstoelen met oude Taylors Port

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 28 AUGUSTUS

Degustatiebordje

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola en kerstomaatjes

Zeetong met kaviaar van aubergine en garnalenjus

Aan het spit gebraden kalfsrug op smaak gebracht met oude bordelaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 4 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter, spinazie en gefruite air bags

Granité Cosmopolitan afgewerkt met rode vruchten

Wilde eendenborst met verse vijgen, gekonfijte rapen in een zoetzure saus van citroen en specerijen

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij



Diner Royal

ZONDAG 11 SEPTEMBER

Voel u even als een koning en koningin te rijk op dit gastronomisch diner. Ambiance verzekerd met Jan Parent en zijn zangeressen.

Menu Royale

Royale aperitief "Hof Ten Bosse" in verwelcoming met degustatiepalet

Waterzooi van zeedelicatessen met gebakken gamba's & stukjes kreeft

Rog met hazelnootboter en kappertjes

Chateaubriand van jonge simmental, reductie van Orval, peper- en béarnaisesaus met seizoensgroenten en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Touraine Coulée Galante 2016

Chateau Roudier Montagne- St-Emillion 2011

*79,5 euro met wijnen aangepast aan de menu
89,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen*



Zondag 18 september - Volzet

Zondaglunch

ZONDAG 25 SEPTEMBER

Degustatiebordje

Gebakken ganzenlever, gekarameliseerde appeltjes en jus van porto

Pladijs met zeeuwse mosselen op een bedje van puree van postelein en zeekraal

Geroosterde kangoeroefilet met sausje van oude kriek en fijne tuinkruiden

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 2 OKTOBER

Degustatiebordje

Zeeuws mosselsoepje met witbier Steenbrugge, curry en kervel

Zeewolf gewikkeld in blad van groene kool en zeewierblad

Filet van marcasin 'au naturel' met rode wijn en sjalot

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 9 OKTOBER

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Gegrilde griet met venusschelpen
en sausje met truffel

Rendierfilet met een aroma van truffel
en winters boeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 16 OKTOBER

Degustatiebordje

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van panko

Gegrilde scampi's in een ananaskokossausje
met quinoa en paprika

Duo van brasvarken en gelakt buikspek 'en rack' met
puree van koolrabi, schuim van ajuin en laurier

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Late Summerparty

ZONDAG 23 OKTOBER 12:00

Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan de warme zomer.
Vlinders in de buik, lekker eten...

Een middag vol 'Summer tasting': zonnige hapjes & fingerfoods
en natuurlijk veel zomerse muziek
met TOP DJ Eric Van Boxelaere

Menu Royale

Ontvangst met aperitief 'Hof ten Bosse'
De chef en zijn team laten u kennismaken met hun nieuwste creaties

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Op de teppanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en een schuim
van Breydelspek

Franse fazant met gebakken kalfszwezerik

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Kasteelwijnen

Le Château Ciceron - Chardonnay 2016
Le Château Ciceron - Intense Appellation Corbières 2015

74,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu
84.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen





Zondaglunch

ZONDAG 30 OKTOBER

Degustatiebordje

Inktvistentakels met olijf en balsamicovinaigrette

Visgratin met tonrolletje en impressies uit de Noordzee

Filet pur van Australië op gestoofde Franse sjalot met rode botersaus

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij

Zondaglunch

ZONDAG 6 NOVEMBER

Degustatiebordje

Gebakken snoekbaars met mousse van bieslook en zee kraal

Smeltend palet 'Poire Williams'

Lamsheupje met pesto, tijm en verse gebraden schorseneren en jus van Porto

Verrassingsdessert van de Chef Patissier
Mokka- en theeversennerij



Menu Gourmande

Verwelkomingsaperitief met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

VG1

Witloefsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham
of

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

VG2

Trio van ganzelever – gebakken, terrine en mousse (suppl. 3 euro)
of

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen foie gras, Parmesan, truffelpasta en notenkers
of

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm (mei – juni)

VG3

Roggeveugel met hazelnootboter, kappertjes, jonge spinazie en Robuchonpuree
of

Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en een schuim van Breydelspek
Of

Ontmantelde kreeft met verse gewokte langoustines, tarbot, puree van postelein en een sausje geurend naar saffraan (suppl. 5euro)

HG

Praline van op de barbecue gegrild Australisch ree, op smaak gebracht met specerijenkorst, zalfje van tropische tuinkruiden en tropische peper
of

In fleur de sel gedraaide côte à l'os van de Limousin, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool en een sausje geurend naar tropische peper
of

Franse fazant met gebakken kalfszwezerik(dec – febr)
Of

Op houtvuur gegrilde eend 'Château Ciceron', op smaak gebracht met herbes de pays d'oc, nuance van rabarbergel en pommes soufflés

DESSERT

Verrassingdessert van de Chef Pâtisier
Mokka- en theeversennerij

*Menu met VG3, HG, Dessert
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu
65 euro*

*Menu met VG2, VG3, HG, Dessert
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu
75 euro*

*Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en geselecteerde
wijnen aangepast aan de menu
90 euro*

*Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en geselecteerde
kasteelwijnen aangepast aan de menu
100 euro*