

BONSOIR CLARA

SUGGESTIONS

ENTRÉE 1 : 15€

Champignons des bois accompagnés de tofu panné OU d'un œuf coulant, parsemés de copeaux de truffe et de croutons

ENTRÉE 2 : 16€

Foie gras de canard accompagné d'un confit de framboise, figue fraîche au four et toast de brioche.

PLAT : 25 €

Faisan farci parsemé d'un crumble aux noisettes, accompagné d'une mousse de céleri rave et de cubes de patate douce frit, sublimé par une sauce foie gras

DESSERT : 11€

Assortiment de fromages accompagné de pains et raisins secs marinés



SUGGESTIONS

VOORGERECHT/ SARTER 1 : 15€

Boschampignons met gepaneerde tofu OF
een zachtgekookt eitje, truffel schilfers en
croutons

Wild Mushroom with crumbed tofu or lightly
poached egg, truffle shavings and croutons

VOORGERECHT/ SARTER 2 : 16€

Ganzenlever met een frambozen confit, oven
gebakken verse vijgen en brioche toast

Foie gras accompanied with a raspberry
confit, oven baked fresh figs and toasted
brioche

MAIN DISH / HOOFDGERECHT: 25 €

Gevulde fazant met noten crumble, mousse
van knolselder, gebakken zoete aardappelen
en een saus van ganzenlever

Walnut crusted stuffed pheasant, Root celery
mousse and sweet potatoes, served with a
foie gras sauce

DESSERT : 11€

Assortiment van kazen, brood en
gemarineerde rozijnen

Cheese assortment served with
marinated raisins and fresh crusty bread

