

Bagnole EVENT

GROUPE / GROEP MENU

ENTRÉES / STARTERS / VOORGERECHTEN:

St. Jacques rôties, crémeux butternut, écume châtaigne, noisette.

Baked scallops, cream of butternut squash, chestnut espuma, hazelnuts.

Geroosterde sint-jakobsschelpen, crémeux van butternut, schuim van kastanje, hazelnoten.

Lasagnettes, potiron, ricotta d'herbes, relish.

Lasagnette, pumpkin, herb ricotta, relish.

Lasagnette, pompoen, kruidenricotta, relish.

Champignons poêlés, pain croustillants, œuf parfait, espuma persillade.

Sautéed mushrooms, crusty bread, the perfect egg, parsley espuma.

Gebakken champignons, knapperig brood, perfect eitje, espuma van fijngehakte peterselie.

PLATS / MAIN COURSES / HOOFDGERECHTEN:

Filet de canette, carottes rôties, kalamansi, oignons rouges, jus miso.

Duck breast, roasted carrots, kalamansi, red onions, miso jus.

Filet van jonge eend, geroosterde wortelen, calamansi, rode ui, miso-sap.

Dorade royal, chou-caramélisé, granola salé, jus des arrêtes.

Bream à la royale, caramelised cabbage, salted granola, fishbone jus.

Goudbrasem, gekarameliseerde kool, zoute granola, gratenjus.

Veau cuit à basse température, panais farci, écume, pommes de terre grilles, barigoule.

Slow-cooked veal, stuffed parsnip, espuma, roast potatoes, barigoule.

Op lage temperatuur gebakken kalfsvlees, gevulde pastinaak, schuim, gegrilde aardappelen, olijfolie.

DESSERTS / NAGERECHT:

Pain perdu, caramel yuzu, glace vanille

French toast, caramel yuzu, vanilla ice cream

Gewonnen brood, yuzu-karamel, vanille-ijs

Poire pochée, espuma chocolat, crème glacé, façon «poire belle Hélène»

Poached pear, chocolate espuma, ice cream, "pear Belle Hélène style"

Gepocheerde peer, espuma van chocolade, roomijs 'poire belle Hélène'

Savoardi, glace mascarpone, sabayon masala, crumble chocolat, fleur de sureau

Savoardi, mascarpone ice cream, Marsala sabayon, chocolate crumble, elderflower

Lange vingers, mascarpone-ijs, marsala-sabayon, chocoladecrumble, vlierbloesem

PRIX / PRIJZEN / PRICES

3 courses € 42

Starter + main course € 38

Main course + dessert € 33