

ONTDEKKINGSMENU OKTOBER € 46 - Met wijn + € 12 van 7 oktober tot en met 1 november 2011

Kingkrab met avocado, rucolacrème en paarse aardappel  Sardine met rode paprika en kervelolie  Bosduif met beignet van spruitjes, warme linsensalade en witloof  Tarte tatin met abrikozencrumble en vanille ijs

ONTDEKKINGSMENU NOVEMBER € 46 - Met wijn + € 12 van 4 november tot en met 18 december 2011

Consommé van wild  Gebakken coquilles met gemarineerde venkel, citroentijm en een beurre Blanc van champagne  Hazenrug met knolselder, girolles, komijn en een demi-glace van szechuanpeper  Chocoladecrème van gekarameli-seerde hazelnoot met framboos

KERSTAVOND € 80 Champagne, koffie en wijnen inbegrepen.

Bretoense kreeft met amandel, ricotta en limoen  Cappuccino van champignons met bieslookolie  Gebakken ganzenlever met een compote van vijgen en sesamtoast  Hertenkalf met topinambour, pompoen, "Anna" aardappelen en poivradesaus  Combinatie van cassismousse en crème brûlée met genaise




KERSTDAG EN NIEUWDAG € 40 - Met wijn + € 12

Soepje van butternut met curry  Goudbrasem met courgette en een jus van tomaat met basilicum  Fazant met gekonfijte ui, shi-take, stoemp van savooikool en een sausje van veenbessen  Eindejaarsgebak

OUDEJAARSAVOND € 120 Apero, wijnen en gewone dranken tot 4 uur inbegrepen.

Carpaccio van coquilles met rode biet en walnoten  Bisque van kreeft  Crème van ganzenlever met vijg en compote van rode ui  Gebakken tarbot met koolrabi en een jus van tuinkruiden  Reebok met cantharellen, crème van aardappel, kroket van risotto en een bordelaise  Gebakken banaan met rozijnen, Amaretto, amandelschuim en ijslolly van chocolade

ONTDEKKINGSMENU JANUARI € 46 - Met wijn + € 12 van 7 januari tot en met 29 januari 2012

Sushi van tonijn met komkommer, oestersaus en kroepoek van garnalen  Met de lijn gevangen zeebaars met kroketjes van spinazie en een jus van Vermout  Duo van kalfszwezerik en varkenswangetjes met beukenzwammen en geroosterde aardappeltjes met rozemarijn  Clafoutis met kersen en platte kaas

Arrangement: diner + overnachting +40 € per persoon

De menu's zijn verkrijgbaar in Restaurant Pomme d'Or en Harmonie. Menu's worden enkel per tafel geserveerd en op reserveratie.