

# Menu Gourmand 2019

*Aperitief Champagne Lallier of Omer*

*Apéritif Champagne Lallier ou Omer*

~ ~ ~

Huisgemaakte ganzenlever met uienconfituur

*Foie gras faites maison, confiture d'oignon*

**OF / OU**

Kreeftenroomsoep

*Bisque d'homard*

~ ~ ~

Chateaubriand met bearnaise saus en verse frietjes

*Chateaubriand, sauce béarnaise et pommes frites*

**OF / OU**

Op vel gebakken zalm met Dijonaisesaus, gebakken witloof en  
gepersilleerde aardappelen

*Filet de saumon cuit sur peau, chicorée et pommes persillées*

**OF / OU**

Entrecôte « Dierendonck selectie » met bearnaise saus en verse frietjes (+10,00 €)

*Entrecôte « Dierendonck selectie », sauce béarnaise et pommes frites (+10,00 €)*

~ ~ ~

Profiterol met chocoladesaus

*Profiterol, sauce au chocolat*

**OF / OU**

Irish Coffee

*Irish Coffee*

~ ~ ~

Koffie met versnaperingen

*Café et ses mignardises*

**70,00 € per persoon**

**met aperitief, aangepaste wijnen en waters inbegrepen tot aan de koffie**

*70,00 € par personne*

*avec l'apéritif, les vins adaptés et eaux compris jusqu'au café*