

MENU ALFONS

VOORGERECHTEN – ENTREES

Carpaccio van rund, tartufatta dressing, parmezaan en rucola
Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la tartufatta, parmesan et roquette

OF – OU

Marinade van lauwe inktvis, zalm, aziatische marinade met chorizo
Carpaccio de calamar, tartare de saumon, vinaigrette asiatique au chorizo, concombre

OF – OU

Gelakte kwartelfilet en pens met truffel, carpaccio van eryngii, mousse van butternut en kastanje
Filet de caille laqué, boudin à la truffe, eryngi grillé, mousse de butternut et marron

HOOFDGERECHTEN – PLATS

Gebakken zeebrasemfilet, couscous met scampi's, jus van garnalen met koriander
Filet de daurade rôti, couscous aux scampis, jus de crevettes à la coriandre

OF – OU

Tournedos zwarte vlek, pepersaus, sla en frietjes
Tournedos « tache noire », sauce au poivre, salade et frites

OF – OU

Eendenborst op lage t° geraard met sjalotten, crème van bonen met kokos en komijn, hazelnoten
Magret de canard à basse t°, échalotes, crème de haricot aillée, épinard, sauce vin rouge

DESSERTEN – DESSERTS

Dame Blanche op onze wijze
La Dame Blanche en demi-deuil

OF – OU

Rond de chocolade, macarons, sorbet, chocotoff, espumas van mango en passievrucht
Autour du chocolat, macarons, sorbet, chocotoff, espumas de mangue et passion

OF – OU

Crème brûlée met « Vanille van Madagascar ».
Crème brûlée "Vanille de Madagascar"

OF – OU

Assortiment van Meester kaasmaker « Van Tricht » (+ 4€)
L'assiette du Maître fromager "Van Tricht" (+ 4€)

Menu 3 gangen / 3 services 37,90 €

+ € 12.50 met aangepaste wijnen
+ € 12.50 vins accompagnants

Menu all in 59,90 €

Aperitief Alfons / menu 3 gangen / Wijn, water en koffie
Apéritif Alfons / Menu 3 services / Vins, eau et café

Van 10 tot 15 personen maximum 3 verschillende keuzes, vanaf 16 maximum 2 verschillende keuzes
De 10 à 15 personnes maximum 3 choix différents, à partir de 16 maximum 2 choix différents