

MENU BONBONNIÈRE

Amuse-bouche

Terrine van eendenlever, sjalottenchutney, appels en ahornsiroop en brioche (supplement 3,00 euro per persoon)

(Vergezeld van een glas zoete Côtes de Gascogne voor 7,00 euro per persoon)

Of

Gravlax zalm geserveerd op Scandinavische wijze met blini's
(Vergezeld van de Bison Grass Vodka voor 7,00 euro per persoon)

Of

Slakken- en champignontaartje op Normandische wijze

Of

Artisjokbodems gevuld met seizoensgroenten (vegetarisch - veganistisch)

Kabeljauwrug met munt en limoen, erwtencrème

Of

Varkenshaas in pistachekorst, ouderwetse mosterdsaus

Of

Gevogelte supreme met Maroilles-crème

Of

Groentecurry met kokosmelk (vegetarisch - veganistisch)

Kaasplankje (supplement van 9,00 euro per persoon)

Nagerecht "Délice Bonbonnière"

FORMULE CLASSIQUE 94,00€/PERS

Het Bonbonnière-aperitief

2 glazen wijn

(Aquitaine wit of rood of rosé)

Plat of bruisend water

Of

De vruchtensapcocktail

50cl zacht plat of bruisend

water

FORMULE SIRÈNE 99,00€/PERS

Het Bonbonnière-aperitief

1/2 fles wijn

(Côtes du Rhône rood, wit of rosé GUIGAL)

Plat of bruisend water

FORMULE SIRÈNE PREMIUM 109,00€/PERS

Het Bonbonnière-aperitief

1/2 fles wijn

(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)

Plat of bruisend water

FORMULE FANTASTIC 119,00€/PERS

Het Bonbonnière-aperitief

1/2 fles Champagne Brice Héritage Plat of
bruisend water

FORMULE PLAISIR 149,00€/PERS

Het Bonbonnière-aperitief

1/2 fles Drappier Carte d'OR

1/2 fles wijn

(Crozes Hermitage GUIGAL, Chablis La Chablisienne, Tavel GUIGAL)

Plat of bruisend water