



Hotel - Restaurant

Duc de Bourgogne



24 Dec. 2017

Kerstavond

Fijne hapjes



Eendenleverterrine met een confit van witloof, roquettesalade en sesamolie vinaigrette



*Gebraiseerde grietfilet, blanke botersaus met Champagne –
gestoofde champignons & zeekraal*



*Gebakken fazanthaanfilet in oude portosaus –
gewokte herfstgroenten, mousseline met manderijnsap en anna aardappelen*



Dessert van het kerstmanneke

Menu: 70 euro

Menu met aangepaste wijnen: 99 euro