

Pasen 04/04 - 05/04 🌱🍷🍀

CULINAIRE BELEVING

In uw gezelschap thuis , een ganse namiddag of avond !
Eerst een **culinaire wandeling** doorheen enkele **signatuurgerechten** als
Aperitiefmoment / voorgerecht (4 stuks) :

Carpaccio huisbereide Gravad lachs - bergamot - venkelslaatje - zure room (apart als
voorgerecht = 20€)

~

Fregola Sarda - avocado - limoen

~

Raapstelensoepje (apart = 15€ / liter)

~

“ Caesar salad simply the best “ - scharrelkip - Marigold ei 🍳

~

“Fougasse” (Provençaals olijvenbrood)

*Aangepaste wijn wit : Guerrieri Bianco = 17,95€ of bubbels Crémant Louis Bouillot “ Blanc de
Noirs “ 17,95€*

§

Hoofdgerecht (apart als hoofdgerecht = 35€)

Kalfsnootjes “ Peter’s Farm” - stoofpotje morieljes - lentetafereel :
asperges/erwtentuinboon/daslook - rouleau spitskool - flan jonge wortel -
smeus “ Ratte aardappel “

of

Lam uit Sisteron “croute Pancetta Toscana” - Sauce Bordelaise - lentetafereel - smeus “ Ratte
aardappel”

Aangepaste wijn rood : Chateau Lauriga “ Le Cadet “ 1 ster Guide Hachette 12,8€

§

Dessertenfestival

Degustatie van 2 exquise glaasjes : (apart = 10€)

Pavlova - framboos - Japanse amandelrijst

~

Crème Ivoire - Haspengouwse aarbeien

Culinaire beleving (4 voorg., hoofd. , dessert , brood & boter) = 79€

Unieke presentatie en beleving op trendy porselein , tevens milieuvriendelijk zonder afval van
karton en plastic!

Afhalen tijdens het Paasweekend enkel op bestelling en na afspraak op za 04/04 & zo 05/04 !

Bestellen uiterlijk tem. Di 01/04 of vroeger wegens beperkte inschrijvingen , via

mail info@foetsmichel.be of telefonisch [0475614983!](tel:0475614983)

We wensen jullie allen een mooie lente en Zalig Pasen toe!

Michel Foets & team.