



**FEESTCOLLECTIE 2023!**

## GASTRONOMISCH AFHAALMENU KERST & OUDJAAR

### **Feestelijke amuses**

Panna cotta schorseneer - "Puy" linzen

§

Carpaccio coquille uit Dieppe - aardpeer - ponzu - sesam

§

Consommé van houtduif

*Bubbels Crémant de Bourgogne Louis Bouillot Présentation Dom Pérignon 17,95€/fles of Champagne Michel Henriet Grand Cru 35€/fles*

### **Menu "Signatuur"**

Voor:

Millefeuille - huisbereide terrine van wilde eend / filet , gerookt - kruidenslaatje arganolie - peer - kruidkoek - stroop van Vrolingen Wit : Viognier 2022 - Paul Mas 10€/fles

Of Grézillac 2017 - Despagne - Entre Deux Mers - Vivino 4,5 - 39€/fles

§

Tussen:

Op vel gebakken kabeljauw - brandade - handgepelde grijze Noordzeegarnalen - gekonfijte prei - jus becasse

Wit : Chateau Arrogant 2022 - Paul Mas 16€/fles - Vivino 4,0 Of Blanc de Charme 2022 - Château Bizard - Vivino 4,1 - 24,2€/fles

§

Hoofd :

Nootjes van hertekalf - croute "Pancetta Toscana" - jeneverbes / zwarte peper - Grand Veneur - Jagers tafereel : pastinaak - chiconette - duxelle morieljes - veenbessen - savooikroketjes met patrijs en spek .....

Rood : Montagne de Raucoule 2019 - Chateau Bizard - 16,45€/fles of Domaine Les Verrières Pierre Plantée 2019 - Vivino 4,1 - 22,95€

Of

Rouleau van fazant - Fine Champagne - Jagers tafereel : knolselder - chiconette - duxelle morieljes - veenbessen - savooikroketjes met patrijs en spek .....

Rood : Le Roi Boeuf 2019 - Lionel Osmin - Gascogne - Vivino 4,1 - 20,5€

§

Dessertenfestival "Underneath the Christmas Tree":

Degustatie van 3 exquisite glaasjes , mignardise uit eigen atelier bij uw koffiemoment !

Le Dernier Carré Clos Cancaillau - Lionel Osmin - Gascogne - Vivino 4.0 - 22€/fles

98€ / menu

Unieke presentatie en beleving op trendy porselein met handleiding, tevens milieuvriendelijk zonder al te veel afval van karton en plastic. Verdere info ook steeds telefonisch 0475/614983.

Bestellen via mail [info@foetsmichel.be](mailto:info@foetsmichel.be).

Afhalen kan enkel na afspraak op zo 24/12 tussen 14 & 17 u , ma 25/12 tussen 11 & 14u - zo 31/12 tussen 14 & 18 u.

We zien er naar uit u in deze mooie tijd van het jaar te mogen begroeten en wensen u alvast zalige feestdagen toe!

Michel Foets & team.