



Home Cooking's najaarsmenu 2011

Basisprijs 45€

✂ Trio van verfijnde hapjes. (Inbegrepen)

Voorgerechten:

- ✂ Papillotte van roodbaars met anjovisboter & Franse artisjok.
- ✂ Op graat gebakken "dikke pladijs", couscous, kaviaar van aubergine, Ras-el-Hanout.
- ✂ Canneloni van Belgisch rundsvlees gevuld met avocado, Granny Smith & tempura van kingkrab.*
- ✂ Duifje uit Bresse met krokante salade, Eringi zwammen, sesamkoekje & vinaigrette van Balsamico uit Modena. **
- ✂ Gebraden Canadese coquilles met risotto van cèpes, gearomatiseerd met herfsttruffel. **
- ✂ Huisgemaakte ravioli met kreeft – pompoen, traag gegaard buikspek & salie botersausje.**
- ✂ Gebraden handgedoken Sint-Jakobsvrucht, grondwitloof, carpaccio van gerookte ganzelever & Xeres - mosterddressing. **
- ✂ Gegrilde wilde tarbot met champagnesausje & schorseneren.***
- ✂ Degustatie van 3 voorgerechtjes van de chef (seizoensgebonden).***
- ✂ Stoofpotje van kreeft met najaarsknolletjes & dragon. ***

Broodjes & boter inbegrepen.

Soepen:

- ✂ Zalvig soepje van Butternut pompoen, oranje linzen & pancetta.
- ✂ Mosselsoepje met kurkuma, venkel & limoen.
- ✂ Laksa-Lemak (kippensoepje met kerrie, kokos en noedels, geparfumeerd met gember & citroengras).
- ✂ Velouté van topinamboer met coquilles & crumble van Serranoham.*
- ✂ Consommé van wilde duif met fijne groentjes.*
- ✂ Bisque d'homard met Armagnac.*

Hoofdgerechten :

Vlees & gevogelte :

- ✂ Verfijnde kalfswangetjes gesmoord in Ter Dolen met herfstknolletjes diverse wijze.
- ✂ Iberico varkensfilet "Crosse & Blackwell".*
- ✂ Gegrilde filet van Barbarie eend in oranje textuur & verse artisjok.*
- ✂ Rack van wild zwijn met verse vijgjes en een sausje van Banyuls.**
- ✂ Ierse lamskroon met een zalfje van aardpeer & wilde paddenstoelen.**
- ✂ Duo van Greenfield kalfje & krokante zwezeriken, schorseneren en een graanmosterdsausje.***
- ✂ Fazant met grondwitloof, aïelles, sterappeltjes.***
- ✂ Filet van inlands hert met crème van pastinaak, rode biet, kweepeer.***
- ✂ Filet Pur van Belgisch Blauw-wit, seizoensgarnituur en verse bearnaise.***

Vis :

- ✂ Noorse zalmfilet met zoetzure venkel, Granny Smith en een beurre-blanc sausje.
- ✂ Gebakken kabeljauwfilet met crème van butternut, zilveruitjes, anjoviskapper - limoenboter.*
- ✂ Op vel gebraden zeebaars met een tapenade van olijven, zuiderse groentjes, basilicumolie.*
- ✂ Zonnevis krokant gebakken op een aardappeltaartje, fondue van prei met handgepelde grijze garnalen & zalfje van avocado.**
- ✂ Gegrilde grietfilet met seizoensgroentjes & citroentijm sabayon ***
- ✂ Op graat gebraden Noord-zeetong met Belgische kaviaar "Gold", mousse van Mechelse bloemkool met groene tuinkruiden. ****

Naar keuze aardappelbereiding aan te passen: rozemarijn aardappelen, jonge krieltjes, smeùge mousseline aardappelen, Anna aardappelen, gratin aardappelen, kruidensoesjes, fondant aardappelen, gegrilde polenta, aardappelkoekjes, handgerolde couscous of verse pasta.

Desserts & kazen :

- ✂ Exotische salade van vliegtuigmango - lychee, verfijnd met een crumble van bittere chocolade, hazelnoot & yoghurt - gember.
- ✂ Panna cotta met geflambeerde verse vijgen, noten crunch & karamel.
- ✂ Huisgemaakte dame blanche met verse slagroom & chocoladesaus.
- ✂ Beignets van Boskoop appel met roomijs van speculaas & vanillesaus.*
- ✂ Moelleux van "bittere Valrhona chocolade" geparfumeerd met violet & vanilleijs.*
- ✂ Huisgemaakt citroentaartje met gebrande meringue.*
- ✂ Rijkelijk assortiment van huisgemaakte desserts.*

- ✂ Assortiment van ambachtelijke kazen geselecteerd door de chef bij Crèmerie Saint-Siméon. *

Supplement per gerecht:

Gerechten met *	: deze verhogen de formule met 4€
Gerechten met **	: deze verhogen de formule met 6€
Gerechten met ***	: deze verhogen de formule met 8€
Gerechten met ****	: deze verhogen de formule met 11€

Alle gerechten worden huisbereid met seizoensverse producten van 1^{ste} kwaliteit.

Bovenstaande prijzen zijn geldig vanaf **10** personen.
Wij bespreken graag met u andere voorstellen.
In de prijs is inbegrepen : het leveren van het door u geselecteerde menu.
Meerprijs voor het serveren en presenteren.
De keuken wordt uiteraard netjes achter gelaten.