

## **Menu degustation 6 gangen voor de maand augustus.**

Proeverij menu op basis van de klassieke Franse keuken( avond vullend).

menu

Saumon fume aux bois de Hetre

Huisgerookte Schotse zalm met Hofmeestersaus

\*\*\*

Consomme double de que de boeuf

Dubbel getrokken ossestaart bouillon met verfijnd garnituur

\*\*\*

Quenelles de Brochet Sauce Nantue

Snoekbaars Quenelles met kreeften saus

\*\*\*

Magret de canard sauce Porto

Eeendenborstfilet met rode Port jus

\*\*\*

Entrecote Bordelaise garni

Entrecote met een saus van rode wijn en zomer groenten

\*\*\*

Sabayonne aux fraises glace vanille

Sabayonnesaus met aardbeien en vanille ijs

## **Keuken menu drie gangen voor de maand augustus**

Menu op basis van de klassieke Franse keuken.

menu

Saumon fume aux bois de Hetre

Huisgerookte Schotse zalm met Hofmeestersaus

Of

Consomme double de que de boeuf

\*\*\*

Quenelles de Brochet Sauce Nantue

Snoekbaars Quenelles met kreeften saus

Of

Entrecote Bordelaise garni

Entrecote met een saus van rode wijn en zomer groenten

\*\*\*

Sabayonne aux fraises glace vanille

Sabayonnesaus met aardbeien en vanille ijs

**SVH Meesterkok Martien van Dingenen en zijn brigade wensen u een smakelijk diner.**