

Weekend Puur West-Vlaams 14-15 en 16 april

Vrijdag 14 april

Sitting diner

Bubbels Entre Deux Monts Wiscoutre

-

3 amuses uit onze Terroir-Keuken

-

Gepocheerd Scharreleitje / karnemelk / tuinkruiden / Boerenhesp

-

Noordzeevissoep met fijne groenten

-

Paupiette van roggeveugel /venkel /blanke boter

-

Hammetje van polderkip, marktgroenten & aardappel dauphiné

-

Marinade van Jabbeekse aardbeien & huisbereid vanille-ijs

€ 95,00 p.p.

Incl. aangepaste wijnen van wijnboeren met een West-Vlaamse roots
Waters en koffie inbegrepen

Zaterdag 15 april

Gastronomische West-Vlaamse Terroir

Entre deux Monts Wiscoutre

-

3 Amuses uit onze Terroir-Keuken

-

Fijngesneden Sint-Jacobsnoot, limoen & zure room, krokant gebakken zeebaars

-

Crème van jonge spinazie met gerookte palingfilets

-

Wit van Kabeljauw, Wostyn mosterd, broodkruim & peterselie, preistampers

-

Botersaus van Witbier Sint-Bernardus

-

Kalfslende uit de polders, sjalottensaus peultjes & kriel-aardappel

€ 120 p.p. all-in

Incl. aangepaste wijnen van wijnboeren met een West-Vlaamse roots, waters en koffie inbegrepen

Zondag 16 april
West-Vlaamse lunch

Entre deux Monts Wiscoutre

-

3 Amuses uit onze Terroir-Keuken

-

Gepocheerd scharreleitje met karnemelk, Hand gepelde garnalen en Hollandse saus

-

Zeewolffilet uit de oven, brunoise groente, vongole & geglaceerd

-

Tussenribstuk van West-Vlaams rund, "Au poivre", & authentieke aardappelkroketten

Aardbeien uit eigen streek & vanille-ijs

€ 115 all-in aperitief, menu met aangepaste wijnen met West-Vlaamse roots, water & koffie