



KERSTMENU

AMUSES

Boschampignonsoep geserveerd in een wijnglas met
geslagen room en amandeltjes begeleid met een plankje
Jamon iberico

VOORGERECHT

Pastei van Parelhoen met een compôte van veenbessen

~

Bonbon van gerookte zalm gevuld met garnaltjes begeleid
met limoen koriander dressing

~

In filodeeg krokant gebakken feta met gemengde noten en
honing

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk begeleid met een chocoladejus, compôte
van appel en peer en een taartje van aardappelgratin

~

Gepocheerde zalmfilet begeleid met een groene
kruidenroomsaus, spinazie en lenteui

~

Tortellini van boschampignon en truffel met een roomsaus,
Parmezaanse kaas, rucola en verse truffel

DESSERT

Stoofpeertjes met een chocoladetaartje en huisgemaakt
vanille-ijs

~

Crème catalan met karamel walnoten ijs

€49,50 P.P.

Reserveren kan via restaurant@namur-nature.be

De keuken is geopend van 17:00 tot 20:30





AUBERGE

La Table





KERSTMENU

AMUSE-BOUCHES

Waldpilzsuppe, serviert in einem Weinglas, garniert mit Schlagsahne und Mandelblättchen, begleitet von einem Brettchen Jamón Ibérico.

VORSPEISEN

Perlhuhnpastete mit Preiselbeerenkompott

~

Bonbon aus geräuchertem Lachs, gefüllt mit Garnelen, begleitet von Limetten-Koriander-Dressing

~

Knusprig gebackener Feta in Filoteig mit gemischten Nüssen und Honig

HAUPTGERICHTE

Hirschsteak begleitet von einer Schokoladensauce, Apfel-Birnen-Kompott und einem Kartoffelgratin-Törtchen

~

Pochiertes Lachsfilet mit grüner Kräutersahnesauce, Spinat und Frühlingszwiebeln

~

Tortellini mit Waldpilzen und Trüffel, in einer Sahnesauce mit Parmesan, Rucola und frischer Trüffel

DESSERTS

Geschmorte Birnen mit einem Schokoladenküchlein und hausgemachtem Vanilleeis

~

Crème Catalane mit karamellisiertem Walnusseis

€49,50 P.P.

Reservierungen sind möglich über restaurant@namur-nature.be
Die Küche ist von 17:00 bis 20:30 Uhr geöffnet





AUBERGE

La Table





KERSTMENU

AMUSE-BOUCHES

Soupe aux champignons des bois servie dans un verre à vin, garnie de crème fouettée et d'amandes effilées, accompagnée d'une planche de jambon ibérique.

ENTRÉES

Pâté de pintade avec une compote de canneberges

~

Bonbon de saumon fumé farci aux crevettes, accompagné d'une sauce citron vert et coriandre

~

Feta croustillante en pâte filo avec un mélange de noix et du miel

PLATS PRINCIPAUX

Steak de cerf accompagné d'un jus au chocolat, compote de pommes et poires, et tartelette de gratin de pommes de terre

~

Filet de saumon poché accompagné d'une sauce crémeuse aux herbes, épinards et ciboule

~

Tortellini aux champignons des bois et truffe, avec une sauce crémeuse au parmesan, roquette et truffe fraîche

DESSERT

Poires pochées avec un petit gâteau au chocolat et glace à la vanille maison

~

Crème catalane accompagnée de glace aux noix caramélisées

€49,50 P.P.

Les réservations peuvent se faire via restaurant@namur-nature.be
La cuisine est ouverte de 17h00 à 20h30



AUBERGE

La Table

