



Maand: Februari
Thema: Franse Keuken

Amuse
Avocabavarois met garnalentartaar

Voorgerecht
Vol au Vent met kippenragout



*** wijn van de maand***

Maison les Aubes Chardonnay Pay d`oc 2018 € 15,50
Plezierige Chardonnay van Le Vignerons du Narbonnais. Met een goudgele gloed. In de geur aantrekkelijk perzikfruit en een voor deze druif zo karakteristiek 'botertje'. Dat boterige proef je ook terug: het geeft rijkheid en zachtheid aan de wijn. De structuur is vol, iets vettig en eindigt in een frisse lengte. Mooi in balans.
(Wijnhuis Blerick)

Soep
Klassieke Franse uiensoep

Hoofdgerecht
Blanquette de Veau met Aligot

*** wijn van de maand***

Coteaux Bourguignons Phalangerie Jacques Charlet 2018 € 16,50
Gemaakt van 100% Gamay druiven. Frisse smaak en afdronk. Zowel in de neus als in de mond rood fruit, licht kruidig.
(Sligro)



Nagerecht
Tarte Bourdaloue met vanille ijs