

HOTEL ★★★
Le Fenil

Oud 2023
Nieuw 2024



*Wij wensen U van harte een
Formidastisch Nieuw 2024 toe !*

Bedankt dit met ons te vieren...

*Jurgen & Curina
Marie-Hélène
Leticia Carole*

Filet Pur Hert , Winter Truffel

-

Veloutésoep Bos Champignon

-

Espuma Aardappel , Pulled Eend

&

Bisque Grijze Garnalen façon Bouillabaise

Warm Gerookte Zalm, Baars, Saint Jacques, Vongolé

Toast Aoli,

&

Kalfs Zwezerik Hart

Crème Parmezaan Butternut , Radijs Raap, Pastikaak

&

Risotto Groene Erwten, Gelakt Buikspek

&

*Cannette de Canard Barbarie
Mousseline Aardappel Knolselder
Variatie van Champignon
Jus de Canard Sali Orange*

&

*Chocolade
Duindoornbes, Mandarijn*

&



Filet Pur Chevreuil, Truffe d'hiver

-

Velouté Soup de Champignons de bois

-

Espuma Pomme de terre, Effiloché de Canard

&

Bisque Crevettes Grises façon Bouillabaise

Saumon fumé tiède, Bar, Saint Jacques, Vongolé

Toast Aoli

&

Ris de Veau Coeur

Crème Parmesan Butternut, Radis Navet, Panais

&

Risotto Petits Pois, Poitrine de Porc Laquée

&

*Cannette de Canard Barbarie
Mousseline Pomme de Terre Célerirave
Variation de Champignons
Jus de Canard Sali Orange*

&

*Chocolat
Argousier, Mandarine*

&

