HOTEL Le Fenil Celles

Geconfijt Kwartelbilletje

Velouté Soep BosChampignon

Kroketje Wild

&

Wilde Eend Colvert
Risotto Zwarte Truffel
Terrine Foie Gras

&

Filet van Hert
Saus Grand Veneur
Warme Winter Groenten

&

PannaCotta Vanille Steranijs
Mandarijn

HOTEL Le Fenil Celles

Hesp Achterbout Jong Everzwijn

Soep Saint Germain – Erwt Spek

Terrine Wild

&

Everzwijn "Marcasin"
Gegaard lage temperatuur Pulled Porc & Kroket
Zoete Aardappel, Yrengy

&

"Civet de Biche" Stoofpot van Hinde
Aardappelsoezen Dauphine
Warme Winter Groenten

&

Tiramisu Amaretto Peer
Gesmolten Karamel

HOTEL Le Fenil Celles

Krokantje Geconfijte Eend

Soep Butternut Pompoen

Kroketje Boudain Noir

&

Foie Gras
Gebakken Escalope & Gevulde Ravioli
Crème Pastinaak - Jus Champignon

&

Barbarie Eendeborst
Mousseline Aardappel Knolselder
Mélange BosChampignon, Rode Biet
Saus à l'Orange

&

Sabayon Brûléé
Vanille Roomijs
Rode Vruchten

HOTEL
Le Fenil
Celles

Croquette Gibier

Velouté de de Champignons Sauvages

Cuisse de Caille Confite

&

Canard Sauvage Colvert
Risotto de Truffe Noire
Terrine Foie Gras

&

Filet de Cerf
Sauce Grand Veneur
Légumes Chauds d'Hiver

&

Panna Cotta Vanille Anis Étoilé
Mandarine

HOTEL
Le Fenil
Celles

Jambon de Marcassin

Soupe Saint-Germain

Terrine de Gibier

é

Marcasin Cuite basse temperature
en Porc Effiloché et Croquette
Patate douce, Yrengy

&

Le Civet de Biche
Pommes Dauphine
Légumes d'hiver chauds

&

Tiramisu Amaretto Poire
Caramel Fondu

HOTEL
Le Fenil
Celles

Croustillante de canard confit

Soupe de Potiron Butternut

Croquette Boudain noir

&

Foie gras
Escalope poêlée et Ravioli Farci
Crème de Panais - Jus Champignons

&

Magret de canard de Barbarie
Mousseline de pommes de terre et céleri-rave
Mélange de Champignons sauvages
Betterave rouge
Sauce à l'Orange

&

Sabayon Brûlée
Crème Glace Vanille
Fruits rouges