

# mondieu

## EXCLUSIEF DEGUSTATIEMENU

*Tijdens het wildseizoen serveren wij een exclusief degustatiemenu met enkele pareltjes uit de wijnkelder. Onze sommelier Jelle ontvangt jullie graag in de kapel van het restaurant om u een onvergetelijke avond te bezorgen.*

Oester Cuvée de Prestige N°4 - Frères Massez  
Langoustine - hazelnootboter  
*Mailly Exception Blanche Blanc de Blancs 2009*

Carpaccio van coquilles "mi-cuit" - truffelboter  
*Hermitage Blanc 2012 Jean-Louis Chave*

Wilde tarbot - mousseline - handgepelde Nieuwpoortse garnaal  
*Puligny-Montrachet 1er Cru "Clos de la Mouchère" 2014 Henri Boillot*

Fazant - embeurrée de choux - chanterelle - jus nature  
*Vosne-Romanée 2014 Mugneret Gibourg*

Hazenrug uit de Polders - poivradesaus  
*Châteauneuf-du-Pape 2012 Château de Beaucastel*

Geaffineerde kazen - vijg  
*Château Roc de Cambes 2010*

*Dit menu wordt enkel geserveerd op **dinsdag-, woensdag- en donderdagavond** vanaf **dinsdag 19 oktober** tot en met **donderdag 25 november**.*

**6 personen:** 325 euro all-in per persoon  
**7 personen:** 300 euro all-in per persoon  
**8 personen:** 285 euro all-in per persoon

Gelieve minimum één week op voorhand te reserveren via mail of telefoon.