



Le Panoramique

FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

PLACE, 2 - 7542 MONT-SAINT-AUBERT
TEL: 069/89.16.16 FAX: 069/23.33.21
MONT.SAINT.AUBERT@FLOREALGROUP.BE
WWW.FLOREALHOLIDAYS.BE
WWW.BRASSERIE-PANORAMIQUE.BE

MENU GIBIER

DU 15 AU 17 NOVEMBRE 2024

52€ PAR PERSONNE

Jambon de marcassin fumé, salade de chicons, pommes et noix, gaspacho de batteraves rouges au vinigre de Xérès

Gerookte wildzwijnham, witlofsalade met appels en noten, rode bieten gazpacho met sherryazijn

ou

Feuilleté de filet de faisan, poêlée de champignons de saison, crème de chicons du pays

Bladerdeeg met fazantenfilet, gebakken seizoenschampignons, crème van Belgische witloof



Civet de gibier en sauce façon Grand Veneur, oignons caramélisés et lard Breydel, pommes croquettes

Wildragout in Grand Veneur-saus, gekarameliseerde uien en Breydel-spek, kroketten

ou

Duo de gibier "Carré de biche et filet de lièvre", sauce poivrade, déclinaison de légumes autour du chou et gratin de pommes de terre

Duo van wild 'Hertenrack en hazenfilet', peperroomsaus, variatie van groenten rond kool en aardappelgratin




Poire pochée au Riesling, boule de glace vanille et crumble au spéculoos

Peer gepocheerd in Riesling, bolletje vanille-ijs en speculooscrumble

ou

Assiette de desserts

Dessertbord



MINI-CARTE

Entrées

Jambon de marcassin fumé, salade de chicons, pommes et noix, gaspacho de betteraves rouges au vinaigre de Xérès

Gerookte wildzwijnham, witlofsalade met appels en noten, rode bieten gazpacho met sherryazijn

21€

Feuilleté de filet de faisan, poêlée de champignons de saison, crème de chicons du pays

Bladerdeeg met fazantenfilet, gebakken seizoenschampignons, crème van Belgische witloof

23€

Croquettes au fromage 1, 2 ou 3 pièces

Kaaskroketten 1, 2 of 3 stuks

8,90€ / 13.90€ / 17.50€

Croquettes aux crevettes 1, 2 ou 3 pièces

Garnalenkroketten 1, 2 of 3 stuks

11€ / 18.90€ / 27€

Plats

Civet de gibier en sauce façon grand veneur, oignons caramélisés et lard breydel, pommes croquettes

Wildragout in Grand Veneur-saus, gekarameliseerde uien en Breydel-spek, kroketten

29,50€

Duo de gibier “Carré de biche et filet de lièvre”, sauce poivrade, déclinaison de légumes autour du chou, gratin de pommes de terre

Duo van wild ‘Hertenrack en hazenfilet’, peperroomsaus, variatie van groenten rond kool en aardappelgratin

32€

Vol au vent, frites et crudités

Kip in een romige saus meteen bladerdeeg, frietjes en rauwkost

20,50€

Panoramique Burger : haché de boeuf, fromage raclette, bacon grillé et oignons caramélisés, sauce au poivre

Rundergehakt, raclettekaas, gegrilde bacon, gekarameliseerde uien en pepersaus

19€

Aloyau de boeuf, crudités et frites

Rundvlees met rauwkost en frietjes

24€

Sauce Poivre ou Béarnaise

Peper of Béarnaise saus

3,50€

Sauce aux pleurottes

Oesterzwammensaus

4,50€

Saumon et cabillaud, sauce au vin blanc infusée au saumon fumé, purée

Zalm en kabeljauw, wittewijnsaus met gerookte zalm, puree

27€

Dessert

Assiette de desserts

Dessertbord

14€

Poire pochée au Riesling, boule de glace vanille et crumble au spéculoos

Peer gepocheerd in Riesling, bolletje vanille-ijs en speculooscrumble

12€

Dame blanche

Vanille isje, warme chocolade en slagroom

9€

Crème brûlée

9€

