

—
DEN
BERG



MENU VAN DE CHEF

november

PRIJZEN MENU:

2-GANGEN MENU: HOOFDGERECHT + DESSERT = € 46

2-GANGEN MENU: VOORGERECHT + HOOFDGERECHT = € 49

3-GANGEN MENU: VOORGERECHT+ HOOFDGERECHT + DESSERT = € 60

DEN
BERG



MENU VAN DE CHEF

november

VOORGERECHT

WILDE PADDENSTOELEN

Peterselie - Gepocheerd eitje - Parmezaanschuim

OF

BISQUE VAN GRIJZE GARNALEN

Briochettoast - Rouille - Knolselder

HOOFDGERECHT

FAZANT BRABANÇONNE

Witloof - Aardappelsoezen - Kweeper - Fine Champagne

OF

SNOEKBAARS

Groene kool - Pancetta - Zandwortel - Aardappelcrèmeux

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Kardemom - Citroenverbena - Mandarijn

OF

IRISH KOFFIE 2.0

Roomijs - Biscuit - Whiskeysiroop

—
DEN
BERG



CHEF'S MENU

november

MENU PRICES:

2-COURSE MENU: MAIN COURSE + DESSERT = €46

2-COURSE MENU: STARTER + MAIN COURSE = €49

3-COURSE MENU: STARTER + MAIN COURSE + DESSERT = €60

DEN
BERG



CHEF'S MENU

november

STARTER

WILD MUSHROOMS

Parsley – Poached egg – Parmesan foam

OR

GREY SHRIMP BISQUE

Brioche toast – Rouille – Celeriac

MAIN COURSE

BRABANÇONNE-STYLE PHEASANT

Belgian endive – Pommes dauphine – Quince – Fine Champagne sauce

OR

ZANDER

Savoy cabbage - Pancetta - Yellow carrot - Potato cream

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Cardamom - Lemon verbena - Mandarin

OR

IRISH COFFEE 2.0

Ice cream – Sponge cake – Whiskey syrup

—
DEN
BERG



MENU DU CHEF

novembre

TARIFS DES MENUS :

MENU 2 SERVICES : PLAT + DESSERT = 46 €

MENU 2 SERVICES : ENTRÉE + PLAT = 49 €

MENU 3 SERVICES : ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 60 €



MENU DU CHEF

novembre

ENTRÉE

CHAMPIGNONS SAUVAGES

Persil – Œuf poché – Mousse au parmesan

OU

BISQUE DE CREVETTES GRISES

Toast brioché - Rouille - Céleri-rave

PLAT PRINCIPAL

FAISAN À LA BRABANÇONNE

Chicons – Pommes dauphine – Coing – Sauce Fine Champagne

OU

SANDRE

Chou vert - Pancetta - Carotte jaune - Crèmeux de pommes de terre

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Cardamome - Verveine citronnée - Mandarine

OU

CAFÉ IRLANDAIS 2.0

Glace à la crème fraîche – Biscuit génoise – Sirop au whisky