

'High end Dinner' at *Restaurant Antoine*

Woensdag 4 oktober 2023 vanaf 18u30

Een uniek gastronomisch menu met aangepaste topwijnen.

Tijdens dit event zullen de gerechten en wijnen kort toegelicht worden voor een complete belevenis.

Graag vooraf inschrijven via info@restaurantantoine.be
of via Koen of Kurt.

Prijs 200 euro p.p. all-in.

*In vanilleboter gegaarde kreeft, pompoenmousse met gember en limoen,
opgelegde groentjes, krokant van butternut*
Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Tataki van kalfslende, tsuyu, bosui, Thaise basilicum, koriander en munt
Tavel Corne-Loup - 2018

Coquilles krokant gebakken, structuren van bloemkool, sausje van Vadouvan
Condrieu Francois Villard 'Villa Pontciana' - 2019

Rode biet, groene appel, dragon, geitenkaas en ijs van pistache
Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Rood (licht gekoeld) - 2019

*Krokant gebakken zwezerik, gepofte peterseliewortel, crème en chips van knolselder,
boschampignons, sausje van Madeira*
Gevrey-Chambertin 'Vieilles Vignes' Philippe Charlopin - 2019

*Wilde eend, gekarameliseerd witloof, boschampignons, savooi met spek,
appeltjes met veenbessen, cognacsausje*
Troplong Mondot Saint Emilion 1 Grand Cru Classé - 2009

Crumble appeltaart, speculaasijs, vanillesaus
Sauternes Château Rieussec 1 Grand cru Classé - 2018

NB. Taxi service mogelijk op aanvraag