

Restaurant Antoine serveert
zondag 31 maart een overheerlijk

PAASMENU



Amuse van de chef

Asperges met gerookte zalm en mousselinesaus

(glas Pouilly Fumé 'Les Chantebines' Domaine Pabiot 2022)

Traag gegaarde filet van roggevleugel, mousse van aardappel en prei, asperges, zeekraal, gebrande prei, beurre blanc van sereh en peterselie, vongole

(glas Laurent Miquel Lieu-dit 'Verité' Viognier 2021)

OF

Duo van kalf, lende en Rib-eye, fantasie van broccoli, vinaigrette van kappertjes en pinda, crème van daslook, gratin dauphinois, kalfsjus

(glas Josef Dockner 'St. Laurent' Lusthausberg Reserve 2019)

Dessert naar keuze

€ 65,- p.p.

€ 80,- p.p. inclusief aangepaste wijnen

Te nemen per tafel

Er kan die dag ook à la carte gegeten worden.