

Restaurant Antoine

zorgt vrijdag **21 maart** eenmalig voor een
een unieke gastronomische beleving voor
liefhebbers van **Belgische hopscheuten**.

Die dag serveren we een **bijzonder voorgerecht**.



**Hopscheuten met een gepocheerd eitje, hand gepelde
grijze garnalen en een Hollandaise saus**

€ 41,- p.p.

**Zowel 's middags als 's avonds te verkrijgen,
enkel na specifieke reservatie hiervoor via mail (info@restaurantantoine.be)
ten laatste dinsdag 18 maart.**

€ 55,- p.p. inclusief glas Pouilly Fuissé 'Vieilles Vignes' Domaine Auvigue 2022

*Deze Pouilly Fuissé op basis van Chardonnay druiven is volledig in eiken vaten gerijpt
in de traditionele stijl van de grote witte Bourgognes. De vanille toets en de aromatische
complexiteit van deze wijn worden ondersteund door een lange afdronk.*

**Voor een TOP gastronomische ervaring kan dit ook gecombineerd worden met
een fles Francois Villard 'Villa Pontciana' 2019 (€ 109,-/fles)**

*Deze weergaloze Condrieu heeft een beperkte oplage van 1800 flessen. Het bevat de viognier druif
op zijn best. Deze wijn is uitermate geschikt om bij alle gerechten worden te gedronken
waar een goede Chardonnay bij hoort of gewoon om heerlijk te degusteren.
De wijn is zeer evenwichtig in al zijn aspecten en de houttonen zijn in perfecte balans.*