MADAME GEORGETTE
BISTRO FRANÇAIS

LE MENU NOVEMBRE 49

CROQUETTE DE GIBIER ET SAUCISSE DE CERF 15

choux de Bruxelles, compotée de poires et réduction de pommes au porto

Wildkroket en gebakken hertenworst, perencompote en appel-portsiroop

Game croquette and pan-fried venison sausage, pear compote and apple-port syrup

of / or

BOUDIN NOIR AUX POMMES +3 18

foie gras poêlé et réduction de pommes au porto

Bloedworst met appel, gebakken ganzenlever en appel-portsiroop

Black pudding with apple, pan-seared goose liver and apple–Port syrup

wijntip: Charles Dupuy Pinot Noir of Domaine Marchand Frères Pinot Noir

****

MAGRET DE CANARD 29

sauce aux framboises

Eendeborstfilet met fambozensaus, haricots verts en aardappelgratin

Duck breast with raspberry sauce, French green beans and potato gratin

wijntip: Charles Dupuy Pinot Noir of Domaine Marchand Frères Pinot Noir

****

COUPE MONT BLANC 10

Vanille-ijs, kastanjecrème en meringuecrumble

Vanilla ice cream, chestnut cream and meringue crumble

wijntip: sauternes