



KORU
HOTEL

MENU INSPIRATION DU CHEF - 59€

Mise en bouche - Aperitief Hapje - Appetize

Langoustine en tempura, noix de St-Jacques marinée et fumée
butternut tiède et pesto de céleri
Tempura van langoustines, Sint Jakobs nootjes gemarineerd en gerookt,
lauwe butternut en pesto van selder
Tempura of Langoustine, marinated and smoked scallop shell,
butternut and pesto of celery

Demi perdrix, eibly crémeux aux champignons des bois et jus réduit
Halve patrijs met crèmeurige eibly van boschampignons en gereduceerd sausje
Half partridge with creamy eibly of mushrooms and reduced juice

Mignon de biche rôti, aligot au comté, panais, céleri rave et espuma d'airelles
Hertenfilet, puree van comté kaas, pastinaak, knolselder en espuma van veenbessen
Filet of deer, aligot with comté cheese, parsnips, celeriac and espuma of cranberries

Chariot de fromages affinés par Pascal Fauville (suppl 14€)
Kaasplateau door Pascal Fauville (suppl 14€)
Cheese plate of Pascal Fauville (suppl 14€)

Pré-dessert
Pre-Nagerecht
Pre-Dessert

Bananes flambées sur un pain d'épices, sorbet mandarine
Geflambeerde banaan op een kruidenbroodje met eenmandarijn sorbet
Flamed Banana on a gingerbread and mandarin sorbet

Menu disponible du 26 Octobre au 23 Décembre 2018
Même menu pour l'ensemble de la table

Menu beschikbaar van 26 Oktober tot en met 23 December 2018
Menu beschikbaar voor de gehele tafel

Menu available from the 26 of October until the 23 of December 2018
Menu available for the whole table

Forfait Vin - **30€ par personne**
Wijn Arrangement - **30€ per persoon**
Wine Arrangement - **30€ per person**