

Gastronomisch Degustatie Diner



Château du MYLORD
rue St-Mortier, 35 | 7890 – Ellezelles

vrijdag 14 & 21 juni 2019
aperitief vanaf 19:00 – diner om 20:00

wijnen

Champagne

Boizel – Brut Réserve

-o-O-o-

wijnen uit ZUID-AFRIKA

*PAARL – Thistle & Weed
Duwweltjie chenin blanc 2018*

-o-O-o-

*HERMANUS – Ataraxia
chardonnay 2016*

-o-O-o-

*STELLENBOSCH – Kleinoed
Tamboerskloof syrah 2012*

menu

Aperitief hapjes

-o-O-o-

*Gemarineerde forel, basilicum en daslook,
groene asperge en fêta*

-o-O-o-

*In de oven gebakken kabeljauw,
kreeftenbéarnaise, texturen van bloemkool*

-o-O-o-

*Duijje uit de Pays des Collines “Clamart”,
parels van groentjes, gegrilde ganzenlever en chermoula*

-o-O-o-

Aardbeiensoep met pepers, gratin en vanille-roomijs

-o-O-o-

Versnaperingen & Mokka