

JANUARI
02/01 tot 30/01

Hapje

Oester/kingkrab/dashi/gember/granny smith
Schartong/raap/schaaldierenolie/peterseliewortel
Kalfsschenkel/ui/Parmezaan/champignon

Eendeborst/bloemkool/tijm/oesterzwam/honing

[Assortiment kaas +10]
Peer/witte chocolade/pistache

Koffie met versnaperingen

MENU MET 1 VOORGERECHT
(schartong, eendeborst, dessert)

menu: 44 - aangepaste wijnen: 16
aperitief maison en aangepaste wijnen: 22

MENU MET 2 VOORGERECHTEN
(oester, schartong, eendeborst, dessert)

menu: 54 - aangepaste wijnen: 21
aperitief maison en aangepaste wijnen: 27

MENU MET 3 VOORGERECHTEN
(oester, schartong, kalfsschenkel, eendeborst, dessert)

menu: 65 - aangepaste wijnen: 26
aperitief maison en aangepaste wijnen: 32

AMB

MENU

JANUARI
FEBRUARI
MAART
APRIL

AU BAIN MARIE

Emiel Clausiaan 44
9800 Deinze

09 222 48 65
info@aubainmarie.be

aubainmarie.be

FEBRUARI
01/02 tot 27/02

Hapje

Rode poon/koriander/pompoen/courgette/fregola
Tarbot/bisque/kervel/schorseneer
Eendenlever/biet/soya/aubergine

Picanha/zwarte knoflook/polenta/wortel

(Assortiment kaas +10)

Mascarpone/zoute karamel/amandel/koffie

Koffie met versnaperingen

MENU MET 1 VOORGERECHT
(tarbot, picanha, dessert)

menu: 44 – aangepaste wijnen: 16
aperitief maison en aangepaste wijnen: 22

MENU MET 2 VOORGERECHTEN
(rode poon, tarbot, picanha, dessert)

menu: 54 – aangepaste wijnen: 21
aperitief maison en aangepaste wijnen: 27

MENU MET 3 VOORGERECHTEN
(rode poon, tarbot, eendelever, picanha, dessert)

menu: 65 – aangepaste wijnen: 26
aperitief maison en aangepaste wijnen: 32

MAART
01/03 tot 01/04

Hapje

Horsmakreel/radijs/mierikswortel/komkommer/dragon
Lotte/venusschelp/selder/reypenaer
Kwartel/sevenne ui/bloemkool/erwt

Kalfsrug/mais/wortel/chiitake

(Assortiment kaas +10)

Roomkaas/griottes/chocolade/fruitgaard infusie

Koffie met versnaperingen

MENU MET 1 VOORGERECHT
(lotte, kalfsrug, dessert)

menu: 44 – aangepaste wijnen: 16
aperitief maison en aangepaste wijnen: 22

MENU MET 2 VOORGERECHTEN
(horsmakreel, lotte, kalfsrug, dessert)

menu: 54 – aangepaste wijnen: 21
aperitief maison en aangepaste wijnen: 27

MENU MET 3 VOORGERECHTEN
(horsmakreel, lotte, kwartel, kalfsrug, dessert)

menu: 65 – aangepaste wijnen: 26
aperitief maison en aangepaste wijnen: 32

APRIL
14/04 tot 02/05
(gesloten 02/04 t.e.m. 13/04)

Hapje

geitenkaas/kerstomaat/basilicum/vadouvan/
roggebrood crumble
Lenghaas/ratte aardapel/groene kruiden/prei
Coquille/mangalica/kalfsjus/asperge/spitskool

Lamsnek/koolrabi/mange tout/pomme fondante/bonekruid

(Assortiment kaas +10)

Citroen/krokante deeg/meringue/passie vrucht

Koffie met versnaperingen

MENU MET 1 VOORGERECHT
(lenghaas, lamsnek, dessert)

menu: 44 – aangepaste wijnen: 16
aperitief maison en aangepaste wijnen: 22

MENU MET 2 VOORGERECHTEN
(geitenkaas, lenghaas, lamsnek, dessert)

menu: 54 – aangepaste wijnen: 21
aperitief maison en aangepaste wijnen: 27

MENU MET 3 VOORGERECHTEN
(geitenkaas, lenghaas, coquile, lamsnek, dessert)

menu: 65 – aangepaste wijnen: 26
aperitief maison en aangepaste wijnen: 32