

WIJNCLUB

van

BEERSEL



M

Le Château du Mylord

Rue Saint-Mortier, 35
7890 - ELLEZELLES

Vrijdag 20 juni 2014

wijnen

menu

FRANKRIJK

Champagne – brut

-o-O-o-

FRANKRIJK - Rhône

TAVEL – domaine de la Mordorée 2013

-o-O-o-

USA – Californië

SONOMA coast – Paul Hobbs chardonnay 2011

-o-O-o-

ZUID-AFRIKA

STELLENBOSCH – Tamboerskloof syrah 2009

-o-O-o-

PORTUGAL

SETUBAL – muscatel

Hapjes & Zakouski

-o-O-o-

Gemarineerde **blauwvintonijn** label “Duurzame Visserij”,
Mechelse asperges, crème van hoeve-ei, “tonnato” sausje,
Taggiasche olijven, vinaigrette met verse kruiden

-o-O-o-

Lijnzeebaars “à la plancha”,
structuren van artisjok, paddenstoelen en tomaten, emulsie met Madeira

-o-O-o-

Op lage temperatuur **gegrilde eend**, nuances van tuinbonen en bonenkruid,
brandnetels, variaties van morieljes en asperges,
geconcentreerde jus van morieljes

-o-O-o-

“Finger” met witte chocolade, meringue en declinatie en aardbeien

-o-O-o-

Versnaperingen & Mokka