

MENU
**Dining
days**

26 OKTOBER T/M 30 NOVEMBER

MONROE

AMUSE

Vadim's homemade terrine van duroc varken
krokante brioche en pruimen confituur.

VOORGERECHT

Crispy tartelette van snow crab salade
Thai curry mayo, gepekeld bloemkoolroosjes,
granny smith en shiso.

OF

Huisgemaakte Iberico kroket
gerookte paprikamayonaise, peterselie-coulis, limo

HOOFDGERECHT

Gebakken hertenfilet

crème van geroosterde butternut pompoen,
boschampionns en hazelnoot.
Afgewerkt met een wildjus
met Cognac & room.

OF

Gebrande zeebaars

crème van knolselder,
gekonfijte knolselderij, rode biet.
Afgewerkt met een beurre blanc-saus
en dragonolie.

DESSERT

Chefs Cheese Plate

Selectie van drie mooie kaasjes van kaasaffineur
Frederic Van Tricht, geserveerd met huisgemaakte
compote en Monroe's desembrood.

OF

Peer Belle-Hélène Monroe

Zacht gepocheerde conference peer in rode wijn.
Monroe's zelfgemaakt vanille ijs,
chocolade crèmeux, gezouten karamel
en gekarameliseerde pecannoten.

  BISTROMONROE - GROEPEN@BISTROMONROE.BE - +32 3 248 95 95 - WWW.BISTROMONROE.BE