WIJN & SPIJS

WILD

Is uitermate puur en biologisch. De dieren hebben in de vrije natuur geleefd en daar hun kostje bij elkaar gescharreld. Kruiden, gras, blaadjes en vruchten zorgen, samen met de beweging van de dieren, voor een onderscheidende en aromatische smaak. Een natuurlijk, uniek en ambachtelijk product op je bord.

REE & HERT

Ree behoort tot het meest edele wild met het zuiverste en sappigste vlees. Het heeft een superfijne smaak dat zich bijzonder leent voor feestelijke bereidingen. Het vlees van hert is iets grover en steviger van structuur met een bijzondere wildsmaak.

Rancho Zabaco – Zinfandel – Malbec

Aroma's van rode bessen, bosbessensiroop en vlierbessen. Evenwichtige en aangename afdronk.

Mac Murray - Chardonnay – Russian River Valley

Appel en exotisch fruit. Toetsen van karamel en vanille.

FAZANT

Niets gaat boven de fijne, kruidige en aromatische smaak van wilde fazanten. De fazant is een alleseter. Op het menu staan zaden, planten maar ook insecten en slakken. Het vlees is lichtbruin van kleur en mager. Het borstvlees wordt vaak omwikkeld met vetspek voor een sappig eindresultaat.

WIJN & SPIJS

SCHAAL EN SCHELPDIEREN

Schaal- en schelpdieren zijn een echte delicatesse die tijdens de eindejaarsfeesten frequent amosselen en sint-jakobsschelpen. Schaaldieren daarentegen hebben een schaal of rugschild zoals langoustines, krabben en kreeften. Hiervolgend vind je onze selectie wijnen die perfect bij deze lekkernijen passen.

OESTERS

Oesters worden vaak rauw gegeten met een stukje citroen en een snuifje peper. Gebakken of gegratineerd zijn oesters ook verrukkelijk. In Frankrijk zijn er twee soorten oesters: les plattes (platte) en les creuses (holle). De holle soort vind je het vaakst terug bij ons op restaurant of in de supermarkt.

Louis Moreau – Chablis

Florale fruitige wijn met aroma's van appel en peer.

Trapiche - Broquel – Chardonnay

Elegante wijn met aroma's van appel, honing en kaneel. Een volle ronde wijn met een zachte afdronk in de mond.

SINT-JAKOBSSCHELPEN

De Sint-jakobsschelp is een gastronomische specialiteit en bestaat uit de noot (coquille) en het oranje kuit. Van januari tot en met maart zijn coquilles opperbest. Ze zijn geschikt om mee te grillen, bakken of kort te stoven.