



In restaurant Noyer zijn onze formules en gerechten gebaseerd op een keuzemenu waarbij we een menu van 3 tot 5 gangen aanbieden. De gerechten voor deze menu's wijzigen elke 8 weken, geïnspireerd op de seizoenen werken we telkens een gebalanceerde, eigentijdse kaart uit.

Formules:

3 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht of soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 50 euro per persoon
- All-in: 70 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 10 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

4 gangen menu (1 amuse/ voorgerecht/ soep/ hoofgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 55 euro per persoon
- All-in: 75 euro per persoon (duurtijd van 4 uren)
- Prestige wijnpakket: + 15 euro
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

5 gangen Signatuur menu “Noyer” (3 amuses/ voorgerecht/ soep/ tussengerecht/ hoofdgerecht/ dessert)

- Zonder dranken: 90 euro per persoon
- All-in: 120 euro per persoon (duurtijd van 4 uren) – deze formule omvat het volledige all-in pakket inclusief het prestige wijnpakket
- Kazen ipv dessert: +7 euro – kazen als extra gang: +12 euro

All-in drankenpakket (geen sterke dranken en speciaal aperitieven – (aperitief: keuze uit Cava/ wijn/ mocktail van het huis/ vers appelsap)/ waters/ huiswijnen/ bieren/ frisdranken/ koffie/ thee inbegrepen) – duurtijd 4 uren

- + 7 euro per bijkomend uur
- kinderen: 3 euro per levensjaar vanaf 4 tot 12 jaar



KEUZE MENU AAN TAFEL GESERVEERD VAN 6 MAART TOT 26 APRIL

VOORGERECHTEN:

FOREL

DAIKON – MIERIKSWORTEL – APPEL - SELDER

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

RUNDERSUKADE

PULLED BEEF – KOOLRABI – POMPOEN - BALSAMICO

CARPACCIO RUNDVLEES

CANNELONI – AARDPEER – DASHI - GANZENLEVER

TERRINE VAN LANGOUSTE

ZALM – SPINAZIE - BERGAMOT

KNOLSELDER – PASTINAAK (VEGETARISCH)

BIESLOOK – GRANA PADANO

SOEPEN:

TOMAAAT

ROOM/BALLETJES

CHEF'S KEUZE



HOOFDGERECHTEN:

KOOLVISHAASJE

WIJTINGFILET

EENDENBORSTFILET

PARELHOENFILET

CHATEAUBRIAND

GROENE ASPERGE – PREI – SHIITAKE – HAZELNOOT (VEGETARISCH)

**DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN EEN
AARDAPPELBEREIDING AANGEVULD MET KROKETJES OP TAFEL**

DESSERTEN:

DAME BLANCHE 2.0

VANILLE – CHOCOLADE – WITTE CHOCOLADE – PANNA COTTA

CREME BRÛLÉE

KOFFIE - MASCARPONE

BAILEYS - CHOCOLADE

DESSERTENBUFFET (RUIM ASSORTIMENT AAN MINI DESSERTJES)

KAASBORDJE

+ € 7

SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

- **HUISBEREIDE MAYONAISE: 1,50 EURO/PORTIE FRIETEN: 5,00 EURO**



KINDERGERECHTEN:

BIEFSTUK

BALLETJESBROCHETTE

KAASKROKET

KIPPENNUGGETS

VIDEE

**DEZE GERECHTEN BEVATTEN AANGEPASTE GROENTJES EN
AARDAPPELBEREIDING**

Vragen over allergenen? Onze chef staat u graag te woord. (de samenstelling van onze producten kan veranderen, check elke keer de aanwezigheid van de allergenen)



SIGNATURE MENU VAN DE CHEF:

3 AMUSES

FOREL

DAIKON – MIERIKSWORTEL – APPEL – SELDER

BISQUE GRIJZE GARNALEN

SINT JACOBS VRUCHT

BLOEMKOOL – SPEK

EENDENBORSTFILET

GROENE ASPERGE – PREI – SHIITAKE – HAZELNOOT

KOFFIE – MASCARPONE – BAILEYS – CHOCOLADE



FOOD SHARING MENU MAART/APRIL (50 EURO PP EXCL. DRANKEN)

APERTITIEF:

KROKANT OREGANO / KRAB – BIESLOOK – LIMOEN

VOORGERECHTEN:

HUISBEREIDE GARNAALKROKET

AARDAPPEL – WORTEL – KNOLSELDER – CITROEN

CARPACCIO VAN RUNDVLEES

CANNELONI – AARDPEER – DASHI - GANZELEVER

TERRINE VAN LANGOUSTE

ZALM – SPINAZIE - BERGAMOT

KNOLSELDER – PASTINAAK

BIESLOOK – GRANA PADANO

SOEP:

BISQUE VAN GRIJZE GARNALEN

HOOFDGERECHTEN:

KOOLVISHAASJE – WITTE KOOL

EENDENBORSTFILET

PARELHOENFILET

GROENE ASPERGE – PREI – SHIITAKE – HAZELNOOT

DESSERTEN:

KOFFIE - MASCARPONE – BAILETS - CHOCOLADE

DAME BLANCHE

KAASPLANKJE VAN DE CHEF