

Eendenlever

(Spécialité van 't huis sinds 2001)

Foie gras de canard

(spécialité de la maison depuis 2001)

100% Eendenlever, kruiden, marinade : 90 eur/kilo

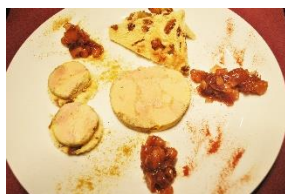
100% foie de canard, épices, marinade : 90 eur/kilo

5 dagen zijn nodig om jullie terrine klaar te maken !

(aankoop, adertjes wegnemen, proper maken, marineren, koken, ontvetten en 3d laten rijpen)

5 jours sont nécessaires à la fabrication de votre terrine !

(achat, déveinage, habillage, marinade, cuisson, dégraissage et 3 jours de repos pour mûrir)



320 gr (4 pers)	28.80 e
480 gr (6 pers)	43.20 e
640 gr (8 pers)	57.60 e

Ook verkrijgbaar in rolletjes (diam. 3 cm) voor aperitootjes (ong 100 gr) 9.00 e
Aussi disponible en rouleaux (diam. 3 cm) pour toasts apéritifs (env 100 gr)

Sjalottenconfijt met rode wijn en Xeresazijn (200 gr) 3.50 e
Confit d'échalotes au vin rouge et vinaigre de Xérès (200gr)