

Fonteyne

THE KITCHEN

GIBIER 2025

TERRINES

- Faisan / champignons des bois	4,30 / 100g
- Canard / foie gras	6,98 / 100g
- Biche / noix / noisettes / marjolaine	4,30 / 100g
- Marcassin / fruits d'hiver	4,30 / 100g

ENTREES

- Burrata / raisins / fenouil rôti / graines de fenouil (GF)(V)	8,60 / pers.
- Carpaccio de St-Jacques / creamy cardamome / ciboulette	7,20 / 100g
- Tataki de veau / miso / cacahuètes / gochujang / champignons des bois	4,80 / 100g
- Velouté aux champignons des bois / crumble de marrons et noix en garniture (V)	8,50 / 1/2 litre

GIBIER

- 1/2 faisan / sauce légèrement crémée aux chicons	18,90 / pers.
- Filet de biche / raisins confits / vinaigre / graines de fenouil / moutarde Tierenteyn	21,90 / pers.
- Filet de faon / sauce champignons des bois légèrement crémée	22,90 / pers.
- Filet de marcassin / sauce marchand de vin	16,90 / pers.
- Civet de biche / champignons des bois / moutarde Tierenteyn	33,10 / kg
- Civet de marcassin / sauce au poivre vert de Madagascar	29,80 / kg

GARNITURES COMPOSEES POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

- Gratin dauphinois --- céleri-rave / potirons / oignons grillés --- pommes / airelles --- chicons confits (GF)	9,60 / pers.
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffes / champignons des bois (GF)(V)	9,60 / pers.
- Stoemp de poireaux / jeunes carottes / panais grillé / huile laurier (GF)(V)	9,60 / pers.

LES GARNITURES D'AUTOMNE

- Champignons des bois sautés (GF)(V)	3,95 / 100g
- Hasselback panais -- hasselback butternut (V)	1,95 / 100g
- Châtaignes / noix grillées (GF)(V)	3,95 / 100g
- Pommes / airelles (GF)(VE)	2,17 / 100g
- Trio de choux / oignons / gingembre (VE)	1,95 / 100g
- Poires laquées / union square nuts / thym (V)	2,38 / 100g
- Céleri-rave laqué (V) --- chicons confits (GF)(V) --- potirons / airelles (V)	1,95 / 100g
- Chou rouge / pommes caramélisées / raisin blanc (GF)(VE)	1,95 / 100g

DESSERTS

- Pavlova desserts en vase (min 4 pers.) + caution	6,80 / pers.
caution : 20€ (4 pers) / 35€ (5 à 9 pers) / 50€ (10 à 25 pers)	
en verre (+1 euro de caution)	5,85 / pers.
- Agrumes / lemoncurd (GF)(V)	
- Fruits rouges (GF)(V)	
- Mon cherry (GF)(V)	
- Mont marron (GF)(V)	
- Mont-Blanc (GF)(V)	

GIBIER

	DEBUT	FIN
Chevreuril / biche / cerf	1 octobre	31 décembre
Marcassin	Toute l'année	
Lièvre	1 octobre	31 décembre
Perdreux	15 septembre	30 novembre
Faisan (poule)	1 octobre	31 décembre
Faisan (coq)	1 octobre	31 janvier
Canard colvert	15 août	31 janvier
Lapin sauvage	1 août	29 février
Pigeon ramier	1 octobre	10 février

Fonteyne

THE KITCHEN

WILD 2025

TERRINES

- | | |
|--|-------------|
| - Fazant / bospaddenstoelen | 4,30 / 100g |
| - Eend / foie gras | 6,98 / 100g |
| - Hinde / noten / hazelnoten / marjolein | 4,30 / 100g |
| - Everzwijn / wintervruchten | 4,30 / 100g |

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|------------------|
| - Burrata / druiven / geroosterde venkel / venkelzaden (GF)(V) | 8,60 / pers. |
| - Carpaccio van Sint-jakobsvruchten / creamy kardemom / bieslook | 7,20 / 100g |
| - Kalfstataki / miso / pinda's / gochujang / bospaddenstoelen | 4,80 / 100g |
| - Velouté van bospaddenstoelen / kastanje- walnootcrumble (V) | 8,50 / 1/2 liter |

WILD

- | | |
|--|---------------|
| - 1/2 fazant / licht romige saus met witloof | 18,90 / pers. |
| - Hindefilet / gekonfijte druiven / azijn / venkelzaden / Tierenteyn mosterd | 21,90 / pers. |
| - Reekalffilet / licht romige saus van bospaddenstoelen | 22,90 / pers. |
| - Everzwijnfilet / saus «marchand de vin» | 16,90 / pers. |
| - Stoofpotje van hinde / bospaddenstoelen / Tierenteyn mosterd | 33,10 / kg |
| - Stoofpotje van everzwijn / saus met groene peper uit Madagascar | 29,80 / kg |

ASSORTIMENT GARNITUREN BIJ ONZE GERECHTEN

- | | |
|--|--------------|
| - Gegratineerde aardappelen -- knolselder / pompoen / gegrilde uien -- appel / veenbessen -- gebakken witloof (GF) | 9,60 / pers. |
| - Aardappelpuree met truffelolie / bospaddenstoelen (GF)(V) | 9,60 / pers. |
| - Stoemp met prei / jonge wortelen / gegrilde pastinaak / laurierolie (GF)(V) | 9,60 / pers. |

HERFSTGARNITUREN

- | | |
|--|-------------|
| - Gebakken bospaddenstoelen (GF)(V) | 3,95 / 100g |
| - Hasselback pastinaak -- hasselback butternut (V) | 1,95 / 100g |
| - Geroosterde kastanjes / walnoten (GF)(V) | 3,95 / 100g |
| - Appel / veenbessen (GF)(VE) | 2,17 / 100g |
| - Trio van kool / uien / gember (VE) | 1,95 / 100g |
| - Gelakte peren / union square nuts / tijm (V) | 2,38 / 100g |
| - Gelakte knolselder (V) --- gebakken witloof (GF)(V) --- pompoen / veenbessen (V) | 1,95 / 100g |
| - Rode kool / gekarameliseerde appels / witte rozijnen (GF)(VE) | 1,95 / 100g |

NAGERECHTEN

- | | |
|---|--------------|
| - Pavlova in vaas (min 4 pers.) + borg | 6,80 / pers. |
| <i>Borg : 20€ (4 pers.) / 35€ (5-9 pers.) / 50€ (10-25 pers.)</i> | |
| - in glaasje (+1 euro borg) | 5,85 / pers. |
| - Citrusvruchten / lemoncurd (GF)(V) | |
| - Rode vruchten (GF)(V) | |
| - Mon cherry (GF)(V) | |
| - Mont marron (GF)(V) | |
| - Mont-Blanc (GF)(V) | |

WILD

	VAN	TOT
Ree / hinde / hert	1 oktober	31 december
Everzwijn	Het hele jaar	
Haas	1 oktober	31 december
Patrijs	15 september	30 november
Fazant (hen)	1 oktober	31 december
Fazant (haan)	1 oktober	31 januari
Wilde eend	15 augustus	31 januari
Wild konijn	1 augustus	29 februari
Houtduif	1 oktober	10 februari