

Menu 2020

Massembre bereidt voor u elke dag kwaliteitsvolle en heerlijke maaltijden met dagverse seizoensproducten.

Onze chef kan u –indien gewenst- in functie van de mogelijkheden van de versmarkt, ook andere heerlijkheden suggereren.

Een driegangenmenu met soep 25.70 €
Een driegangenmenu met voorgerecht 27.90 €
Een koude schotel 16.50 € (+ soep 20.50€)

[1 keuze/gerecht voor de hele groep]

Soepen

Dubarry room

~

Garnalen room

~

Consommé Celestine

~

Fluweelachtige Doria

Warme en koude voorgerechten

Tomaat en mozzarella partjes in fijne olijfolie met basilicumtoets

~

“Bouchée d’escargots de Warnant” met zijn romige looksausje

~

Scampi’s saté van de Chef

~

Gebakken scampi’s op een kruidenslaatje overgoten met een pompelmoes vinaigrette

~

Carpaccio van rundsvlees met basilicum en Parmezaan

~

Zalm partjes cappuccino

Vis en schaaldieren

Kabeljauw rug, een risotto op “paella wijze”, emulsie van chorizo

~

Tongscharfilet en tropische schaaldieren, prei en kleine aardappeltjes

~

Schotse zalmfilet met asperges, tagliatelle en botersausje

Vlees en gevogelte gerechten

Gebraden parelhoentje met een duo van asperges

~

Gebraden schijfjes eendenborst in rode wijn en gegratineerde dagverse tuingroentjes

~

Fijne parelhoen met bossenpaddenstoeltjes

~

Kalfsvlees in een romige sausje, pannetje van boerengroentjes

~

Lamvierkantje in een sesam korstje, een tijm en honingsausje en gegratineerde aardappeltjes

Desserts

Verrassingsbordje

~

Keuze uit regionale kazen

~

Tiramisu met koffie room

~

Vruchtensla met sorbet

~

Crème brûlée met bourbon whisky

Koude schotels

Slaatje met spekjes

~

Slaatje van gerookte Schotlands zalm met chorizo en dragon

~

Slaatje met parmaham en schapenkaas

~

Scampi's saté van de Chef

~

Ardens slaatje

~

Slaatje van de zee

~

Tofuslaatje

Stel uw menu volgens uw eigen smaak samen en meldt uw keuze liefst een week op voorhand. De hele ploeg van Masseur staat volledig ter uw beschikking om aan al uw wensen te voldoen.