

Table de Luc

Tafel van Luc



Prix par personne :

55 € du lundi au vendredi
60 € le week-end

Prijs per persoon :

55 € van maandag tot vrijdag
60 € week-end

A la découverte de quatre vins et de son menu

Découvertes Vinicole, voyage sur l'Espagne !

Un monde à découvrir ! Du nord au sud il y a des belles bouteilles.

La vente des vins Espagnols est en progression permanente surtout sur le marché belge.

C'est pour cela que je vous invite à effectuer un petit tour vinicole de l'Espagne.

Avec la Collaboration de Wilfried Dusar, connaissance de 20 ans travaillant à la maison Goessens, importateur de grands vins, je me suis laissé guider afin de découvrir ce monde inconnu pour moi des vins de la péninsule Ibérique.

A partir du 21 octobre.

Wijnontdekkingen, op reis naar Spanje !

Een te ontdekken wereld! Van noord tot zuid zijn er mooie flessen.

De Spaanse wijnen zijn in permanente opmars op de Belgische markt.

Daarom nodig ik u uit om een kleine Spaanse wijntour te maken.

In samenwerking met Wilfried Dusar, kennis sedert 20 jaar en werkzaam bij Goessens Professionals, importeur van kwaliteitswijnen, heb ik me laten begeleiden om deze voor mij onbekende wereld te ontdekken van wijnen van de Iberische schiereiland.

Vanaf 21 oktober.



Ontdekken vier wijnen en het menu

Heredad de Penalosa Verdejo 2014

Rueda DO, Bodegas Pascual
100% Verdejo

Assiette de tapas / Tapas bordje

Set Chardonnay 2014

Tarragona DO
100 % Chardonnay

Trio de gambas et risotto d'Ebly au Chorizo

Trio van gamba's en risotto van tarwekorreljes met Chorizo

Herald de Penalosa Roble 2013

Ribeira del Duero DO
Bodegas Pascual
100 % Penalosa

Et / En

Mas les Pusses Crianza 2012

Priorat DO
50 % Merlot - 50 % Syrah

Filet de renne poêlé

Flan de champignons et airelles

Patatoes

Gebakken rendierfilet

Flan van champignons en veenbessen

Patatoes

Crème Catalane

Catalaanse Room

Café-eaux / Koffie-water

