



*The Golden Horse*  
*Créateur de Haute Gastronomie*



Collection Automne-Hiver 2019-2020

# Gala de Chasse 36<sup>e</sup> Jachtgala



Pierre Gaillard et sa fille Jeanne

## A l'honneur, A la rencontre des vins des Domaines Pierre Gaillard

Pierre Gaillard et sa famille signent 4 domaines qui s'étendent sur les coteaux abrupts du Rhône septentrional, de Faugères et de Banyuls.

Avec un esprit d'avant-garde, impliqué dans le trio des vins de Vienne tout comme François Villard, gala de chasse 2014, mais aussi avec ses filles Elise et Jeanne qui l'accompagnent et seront les stars de demain, tant la qualité est au rendez-vous !

### Invités d'honneur :

- **André Deneboudé**, ex-sommelier du Comme chez Soi, commercial pour le Benelux des vins Pierre Gaillard.
- **L'Ambassade Liégeoise de la Baronnie des Côtes du Rhône.**

### Tradition oblige :

Interprétation des fanfares par les trompes de chasse du « Bien Aller Ardennes »

### En attraction :

Découvrons la symphonie gustative de la cuisine en fête et le prestige des buffets « petits gibiers » de notre chef Fabrice Miserotti.

Présentation des vins dégustés durant le repas.

## Ter ere, special van de familie Pierre Gaillard

Pierre Gaillard en zijn familie geven hun signatuur aan vier domeinen die zich uitstrekken over de steile hellingen van de noordelijke Rhône, Faugères en Banyuls.

Met een pioniersgeest was Pierre betrokken bij het wijntrio van Vienne samen met onder andere François Villard, jachtgala 2014. Ook zijn dochters Elise en Jeanne, die met hem samenwerken, zijn de sterren van morgen, omdat bij allen kwaliteit op de afspraak is !

### Eregenodigden :

- **André Deneboudé**, ex-sommelier bij Comme chez Soi, agent van de wijnen Pierre Gaillard voor de Benelux.
- **De Luikse ambassade van de Baronnie des Côtes du Rhône.**

### Naar traditie :

*Interpretatie van fanfares door de jachthoornblazers « Bien Aller Ardennes »*

### In de kijker :

*Ontdekking van de smaaksymfonie van de feestelijke keuken en de prestige van de "klein wild" buffetten van chef Fabrice Miserotti.*

*Presentatie van de begeleidende wijnen tijdens de avond.*





**Samedi/Zaterdag 19 octobre à 19h30**

Avec buffet Prestige  
Tenue de soirée

**155€**

Met prestige buffet  
Avondkledij

Tout compris  
Alles inbegrepen

**Dimanche/Zondag 20 octobre à 12h30**

Avec buffet gourmand  
Tenue de ville

**115€**

Met gourmand buffet  
Stadskledij

Tout compris  
Alles inbegrepen

## A l'accueil De verwelkoming

**Champagne Jean-Yves Pérard, « Extravagance » Brut**

Banc d'huîtres / Oesterbank

## Prestige des buffets Prestige buffetten

« L'Instant Gourmand »

En vedette : Colvert et faisan en ballottine, lièvre, chevreuil et caille en terrine, galantine et tourte...

« Het moment voor de fijnproevers »

In de hoofdrol : Wilde eend en, fazant in ballotine, haas, ree en kwartel in terrines, galantines en taarten...

Nous vous ferons déguster les célèbres cuvées au bar à vins / Aan de wijnbars kunt u volgende befaamde cuvées degusteren :

Vins blancs / Witte wijnen :

Marsanne 2018

Collioure blanc Tremadoc 2018

Faugères Le Cairn 2018

Viognier, Clos des Camiers 2018



Vins rouges / Rode wijnen :

**IGP Collines Rhodaniennes  
Terres de Mandrin, syrah 2017**

**Collioure rouge Magenca 2017**



**Faugères « Parole de Berger » 2015**

**Côte Rôtie, esprit de Blonde 2017**

## Menu à table et dîner dansant Menu aan tafel en diner dansant

Médaillons de gambas et brunoise de légumes croquants dans une soupe Miso, chips noir soufflé

Medaillons van gambas en brunoise van knapperige groenten in een misosoepp, zwarte pofchips



**Saint-Péray 2018**

Râble de lièvre « A la royale »

Hazenrug « A la royale »

**Crozes-Hermitage Roche d'Hérode 2014**

Dos de biche rôti, risotto aux cèpes, compotée d'airelles et cassis  
Réduction de Saint-Joseph

Geroosterde hinderug, risotto met eekhoortjesbrood, gestoofde veen- en cassisbessen  
Reductie van Saint-Joseph

**Saint-Joseph rouge,  
Les Pierres 2017**



**Pour le plaisir / Voor het genot :  
Cornas 2017**

Mille-feuilles aux délices de fruits des bois  
Millefeuille met een délice van bosvruchten

Café, mignardises  
Koffie en versnaperingen

# Gala de Noël Kertmis Gala



Dimanche/Zondag 8 décembre à 12h30

Au son du violon / Tenue de ville souhaitée  
Sur réservation uniquement

Op de tonen van viool / Stadskleedij  
Enkel op reservatie

**95€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

## Noël en Fête ! Cocktail Gourmand et diner !

Venez nous rejoindre au Golden Garden dans un décor Christmas pour le spectacle culinaire.

### Bulles de Champagne Jean-Yves Pérard

#### Balade autour du buffet apéritif :

- Echoppe d'huîtres sur glace
- Comme de tradition les boudins de Noël de mon ami Roger Geurtz
- Praline de foie gras
- Macarons à la mousse de caille et spéculoos
- Marbré de petits gibiers et foie gras
- Les huîtres pochées
- Cromesquis de la mer
- Risotto aux Palourdes
- Fine tartelette de champignons de nos bois

**Grolleau Gris 2018 Domaine du Haut Bourg,**  
IGP du pays de Val de Loire

#### Menu servi à table :

Filets de sole dans une crème de potiron

#### **Mas Canaille 2017**

IGP Saint-Guilhem Le désert, Val de Montferrand

---

Mignon de veau cuit à 58°  
Fagotin de légumes racines  
Pommes Charlotte fondantes

#### **Terres de Mandrin IGP Collines Rhodaniennes 2017**

Syrah, Domaine Jeanne Gaillard

---

**Le sweet Christmas buffet :** Parade des anniversaires  
Bûches et bûchettes ; glacée, au chocolat,  
au beurre, aux fruits, pralinée...  
Caramel au beurre d'orange

---

Café, eaux

## Kerstfeest ! Gourmand Cocktailfeest en Diner !

Wij nodigen u uit in het kerstdecor van de Golden Garden waar het feest.

### Champagnebubbels Jean-Yves Pérard

#### Wandeling rond het aperitief buffet :

- Oesterkraam op ijs
- Naar traditie de kerstworsten van mijn vriend Roger Geurtz
- Praline van ganzenlever
- Macarons met kwartelmousse en speculoos
- Terrine van klein wild en ganzenlever
- De gepocheerde oesters
- Cromesquis van de zee
- Risotto met mosselen
- Fijn taartje van champignons uit onze bossen

**Grolleau Gris 2018 Domaine du Haut Bourg,**  
IGP du pays de Val de Loire

#### Menu geserveerd aan tafel :

Zeetongfilets, pompoencrème

#### **Mas Canaille 2017**

IGP Saint-Guilhem Le désert, Val de Montferrand

---

Kalfsmignon bereid op 58°  
Fagotin van wortelgroenten  
Fondant Charlotte

#### **Terres de Mandrin IGP Collines Rhodaniennes 2017**

Syrah, Domaine Jeanne Gaillard

---

**Het zoete Christmas buffet :** Verjaardagsparade  
Grote en kleine kerststronken,  
ijs van chocolade, boter, fruit, praliné...  
Karamel van sinaasappelboter

---

Koffie, water



# Noël au Restaurant Kerstmis op Restaurant

Mardi/Dinsdag 24 décembre à 19h

Tenue de ville souhaitée  
Sur réservation uniquement

Stadskledij  
Enkel op reservatie

**105€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

Mercredi/Woensdag 25 décembre à 12h30

Tenue de ville souhaitée  
Sur réservation uniquement

Stadskledij  
Enkel op reservatie

**95€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

Fêtons ensemble ce moment unique dans  
notre décor de fête.

*Wij nodigen u uit om deze unieke  
gebeurtenis te vieren in ons feestelijke decor.*

### Champagne Jean-Yves Pérard « Extravagance » brut

L'assiette d'amuses / Bordje aperitiefhapjes

---

Noix de Saint-Jacques poêlées, copeaux de foie gras  
Purée de maïs et écume de Porto

*Gebakken Sint-Jacobsvruchten, schilfers van ganzenlever  
Maïspuree en een schuimpje van Porto*

---

Faisan et ris de veau de coeur sur polenta aux morilles

*Fazant en zwezerik op een polenta met morieltjes*

### Domaine Cottebrune « Le Cairn » 2017

Faugères, Famille Gaillard

---

Duo de poularde et médaillons de homard

Légumes croquants

Purée de racines de persil

*Duo van gevogelte en kreeftenmedaillons*

*Knapperige groentjes*

*Puree van wortelpeterselie*

### Château Ramage La Batisse 2006, Haut-Médoc

Cru Bourgeois

---

Bûchette au lait d'amandes  
Compotée de poires à la cannelle

*Buchette van amandelmelk*

*Gestoofde peren met kaneel*

---

Café, mignardises

*Koffie, versnaperingen*



Renseignements et réservation  
Inlichtingen en reservatie

Rue Haute 15  
3798 Fouron-le-Comte  
Bovendorp 15  
3798 's-Gravenvoeren

Tél : 04 381 02 29

[goldenhorse@skynet.be](mailto:goldenhorse@skynet.be)

[www.goldenhorse.be](http://www.goldenhorse.be)

N° de compte : BE24 7353 5400 6538  
BIC : KREDBEBB

Newsletter : [www.thegoldenhorse.be](http://www.thegoldenhorse.be)



Etude et conception : [s-medias.be](http://s-medias.be)  
Photos Guy Van Grinsven  
et Jo Machiels.

# Nouvel An Nieuw Jaar



## Mardi/Dinsdag 31 décembre à 19h

Bar après compris / Tenue de soirée

Veillez annoncer votre participation par virement  
au compte : BE24 7353 5400 6538  
(BIC KREDBEBB)

Bar na de maaltijd inbegrepen / Avondkledij

Gelieve uw deelname te bevestigen door  
overschrijving op rekening :  
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)

**165€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

## La fête des fêtes... 2020

Nuit Magique  
du mardi 31 décembre à 19h

Comme de tradition, Bar à Champagne Jean-Yves Péroz qui sera servi pour finir l'année et pour commencer une nouvelle et cela en dégustant les frivolités de notre Happening « Buffet d'accueil » :

- Banc d'huîtres
- Huîtres pochées
- Fantaisie autour du foie gras
- Tartare de saumon
- Jambon cru à la truffe de chez Villani
- Scampi en tempura
- Œufs brouillés au saumon fumé
- Bouchée à la reine de petits gibiers

### Menu à table et dîner :

Bar et huîtres en tartare  
Crème citron et œufs d'harengs fumés

Médallions de homard rôtis, pommes Charlotte fondantes  
Emulsion de tête à la verveine  
Réduction Collioure montée au beurre

**Les éboulis de la Savoyarde 2018**  
Chignin, Domaine Michel et André Quénard

Mignon et ris de veau de coeur, tagliatelles de légumes  
Gâteau aux cèpes et morilles  
Réduction Collioure montée au beurre

**Domaine Madeloc « Serral » 2016**  
Collioure

Le Merveilleux praliné  
Crème anglaise pistache

**Bulles de Champagne au tranchant du sabre**

Café, petites émotions

## Het feest der feesten... 2020

Magische nacht van  
dinsdag 31 december om 19u

Volgens de traditie, bar met Champagne Jean-Yves Péroz, geschonken om het jaar te eindigen en het nieuwe in te zetten, en dit tijdens het genieten van de frivoliteiten van onze Happening « Ontvangst Buffet » :

- Oester bank
- Gepocheerde oesters
- Fantaisie rond ganzenlever
- Zalmtartaar
- Prosciutto Crudo al Tartufo van Villani
- Scampi in tempura
- Roerei met gerookte zalm
- Koninginnehapje van klein wild

### Menu aan tafel en Diner :

Zeebaars en oesters in tartaar  
Citroenroom en gerookte haringkaviaar

Reepjes geroosterde kreeft, Fondant Charlotte  
Emulsie van de koppen met verbena

**Les éboulis de la Savoyarde 2018**  
Chignin, Domaine Michel et André Quénard

Mignon van het kalf en zwezerik, tagliatelle van groenten  
Taartje met eekhoortjesbrood en morieltjes

**Domaine Madeloc « Serral » 2016**  
Collioure

Merveilleux met pralinékruimels  
Pistacheroom

**Champagne bubbels op het scherp van de sabel**

Koffie, kleine emoties

# Jour de l'an Nieuwjaarsdag



## Mercredi/Woensdag 1er janvier à 12h30

Sans animation / Tenue de ville souhaitée  
Sur réservation uniquement

Zonder animatie / Stadskledij  
Enkel op reservatie

**90€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

## Au Menu / Op het menu :

### Coupe de Champagne J-Y Pérard « Extravagance »

Et gourmandises apéritives

*Met smakelijke aperitiefhapjes*

---

Bar et huîtres en tartare,  
crème citron et œufs d'harengs fumés

*Zeebaars en oesters in tartaar,  
citroenroom en gerookte haringkaviaar*

---

Médailles de homard rôtis, pommes Charlotte fondantes  
Emulsion de tête à la verveine

*Reepjes geroosterde kreeft, Fondant Charlotte  
Emulsie van de kop met verbena*

### Les éboulis de la Savoie 2018 Chignin, Domaine Michel et André Quénard

---

Mignon et ris de veau de coeur, tagliatelles de légumes  
Gâteau aux cèpes et morilles  
Réduction Collioure montée au beurre

*Mignon van het kalf en zwezerik, tagliatelle van groenten  
Taartje met eekhoortjesbrood en morieltjes*

### Domaine Madeloc « Serral » 2016 Collioure

---

Le Merveilleux praliné  
Crème anglaise pistache

*Merveilleux met pralinékruimels  
Pistacheroom*

---

Café, mignardises / Koffie, zoetigheden

Ce menu sera servi également durant  
tout le mois de janvier.

*Dit menu wordt ook geserveerd gedurende  
de hele maand januari.*



## Menu Lady Chef Menu du Jour Menu Gastronomique

Gourmandises apéritives

*Hartige amuses*

Marbré de faisán et ris de veau aux agrumes

*Terrine fazant, wezeriken, citrusvruchten*

Friand de colverts et foie gras aux champignons

*Friand wilde eend, ganzenlever, champignons*

Gamberoni aux petits légumes servi dans un jus corsé à la citronnelle

*Gamberoni met babygroenten geserveerd  
in een gecorseerde citroengrassaus*

Râble de lièvre grillé, Jonagold caramélisée,  
Purée de betteraves rouges

*Hazenrug, Gekarameliseerde Jonagold, Rode bietenpuree*

Glace aux mûres fraîches, dacquoise noisettes

*IJs verse bramen, dacquoise hazelnoot*

Menu Lady-Chef : 3 plats | 3 gangen, 45 €

Menu du Jour : 4 plats | 4 gangen, 50 €

Menu Gastronomique : 5 plats | 5 gangen, 60 €

### Boissons | Dranken : +30 €

(apéritif, vins sélectionnés, eaux, café |  
aperitief, aangepaste wijnen, waters, koffie)

Le menu est servi pour l'ensemble de la table  
Menu wordt per tafel geserveerd.





**6 octobre**

## L'évènement « Halte tarte aux pommes façon rallye Monaco »

Lancée en 2015, la halte tarte façon Monte-Carlo a d'emblée rencontré un beau succès, tant auprès des participants que du public. Elle sera donc reconduite cette année. Inspirée par la halte assurée durant de nombreuses années au Rallye de Monte-Carlo par la famille JOUANNY à La Remise à Antraigues, celle des 6 Heures de Visé a été imaginée par Luc MARCHANT, passionné de sport automobile.

A en juger du succès des 4 premières éditions de cette étape désormais traditionnelle, il y aura une fois encore du monde pour voir passer les participants à Warsage à partir de 15h30...



DOMAINE DU HAUT BOURG  
HERVÉ ET NICOLAS CHOBLET

# Table de Luc Tafeel van Luc



## Tasting Nord Atlantique et Sud Méditerranée

**A la découverte de quatre vins et du menu pour les sublimer.**

Les vins blancs de Hervé et Nicolas Choblet dans le Muscadet et les rouges de la Famille Gaillard sur Faugères, Pierre-Antoine et Collioure, Elise.

Des jeunes vignerons aux grands talents ! Des noms à retenir.

Grolleau Gris, Melon pour les blancs, cépages pas très connus, pour les rouges plus classiques, grenache, syrah, mourvèdre. Mais aussi appellations en plein essor.

Encore une belle découverte !

## Degustatie Noord-Atlantische Oceaan en Zuid-Middellandse Zee gebieden

**Een ontdekking van 4 wijnen en hun menu om hen te doen schitteren.**

*De begeleiders van mijn tafel zijn de witte wijnen van Hervé et Nicolas Choblet in de Muscadet en de rode wijnen van de familie Gaillard in Faugères van Pierre-Antoine en in Collioure van Elise.*

*Jonge wijnmakers met groot talent! Namen om te onthouden.*

*Grollo gris, Melon voor de witte wijnen, niet de meest courante rassen, voor de rode wijnen is de keuze klassieker met grenache, syrah en mourvèdre. Dit in appellaties in volle opgang.*

*Alweer een mooie ontdekking !*

Sur réservation du lundi au vendredi  
Na reservatie van maandag tot vrijdag

**65€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

**70€**

Tout compris  
Alles inbegrepen

Sur réservation le week-end  
Na reservatie in het weekend



## Grolleau Gris 2018, vin du Pays du Val de Loire, Domaine du Haut-Bourg

Carpaccio de biche à l'huile de noisette  
sur salade d'endives et Jonagold

*Carpaccio van hinde, hazelnootolie,  
salade van andijvie en Jonagold*

○○○○

## Pavillon du Haut-Bourg 2018, Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie, Domaine du Haut-Bourg, cépage Melon

Brochette de noix de Saint-Jacques  
et cèpes sur un crémeux de céleri rave

*Spies van sint-jakobsnoten en  
eekhoortjesbrood, crème van knolselderij*

○○○○

## Faugères « Transhumance » 2016, Domaine Cottebrune (Grenache noir, syrah, mourvèdre)

**Et/en**

## Collioure, « Serral » 2017, Domaine Madeloc (85 % Grenache noir, syrah, mourvèdre)

Magret de canard Colvert servi rosé,  
sa cuisson en cromesquis, dariole de patate douce

*Borst van wilde eend rosé, zijn bout in cromesquis  
Dariole zoete aardappel*

○○○○

Mille-feuilles aux délices de fruits des bois

*Millefeuille met délice van bosvruchten*

○○○○

Café et eaux / Koffie en waters