

**MENU WINEMAKER'S DINNER – 5 JUNI 2019**  
**RESTAURANT HORSEELE**

**Apero**

*Domaine Cauhapé - Chants des Vignes 2017 – Jurançon Sec*

\*

**Zeeuwse platte oester met frisse toetsen van citrus, algendressing  
en komkommer**

*Domaine Cauhapé 'Geyser 2016 – Jurançon Sec*

\*

**Mechelse wittekoppen met Oosterschelde kreeft en een blanke  
boter met groene kruiden**

*Domaine Cauhapé 'Seve d'Automne' 2014 – Jurançon  
Château du Cèdre 'Extra Libre' 2017 - Cahors*

\*

**Jong melkkalf gegrilde paprika en daslook**

*Château du Cèdre 'Prestige' 2015 – Cahors  
Château du Cèdre 'Le Cèdre' 2015 – Cahors*

\*

**Tartelette met citruscrèmeux en aardbeien uit volle grond**

*Domaine Cauhapé 'Ballet d'Octobre' 2017 – Jurançon Moelleux*

\*

**Brie de Melin met truffel en getorificeerd brood**

*Domaine Cauhapé 'Noblesse du Temps' 2014 – Jurançon Moelleux*