

GAULT MILLAU



Genoelseldereren

Sapere

12

NEW



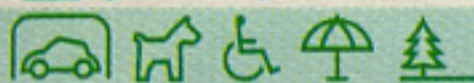
Kasteelstraat, 26 - 3770 Genoelseldereren ☎ 012 24 13 31

📠 012 39 51 60 - manonvanpoortvliet@skynet.be -

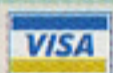
www.restaurantsapere.be

🕒 20:30 🗓 ma/lu di/ma wo/me do/je 🗓 ma/lu di/ma wo/me do/je

📅 juil. / juli



📍 € 34-48 📍 € 34-48 🍷 49-68



Recht tegenover het Wijnkasteel ligt een prachtige 18de-eeuwse vierkantshoeve waar genieten geen holle slogan is. In dit restaurant gaat het om veel meer dan alleen maar eten, het heeft met levenskunst te maken. En dat het plaatje klopt bij Manon Goossens en Jan Van Poortvliet, daar kun je van op aan. Zij kookt, hij zorgt voor de service en de wijn. Goede wijn, trouvailles die ze zelf lekker vinden en natuurlijk ook de wijnen van de burens. De keuken van Manon is vrij basic, maar ze werkt met uitstekende producten en maakt alles zelf, van fonds tot speltbrood. Wij waren alvast erg tevreden over de rollade van tonijn carpaccio met een pittig slaatje, de perfect gebakken sint-jakobsoesters met puree van doperwten en het stukje superverse kabeljauw op smeug risottobed. Een mooie nieuwkomer met een prima prijs/plezierverhouding!

En face du Wijnkasteel, on trouve une superbe ferme carrée du 18e siècle où les plaisirs de la table ne sont pas de vains mots. En effet, ce restaurant hisse l'art de la table bien au-dessus du seul contenu de l'assiette, il s'agit ici d'un art de vivre. À l'instar de la collaboration bien huilée entre Manon Goossens et Jan Van Poortvliet... Madame cuisine, Monsieur se charge de la salle et des vins. D'excellents vins par ailleurs, qu'ils apprécient eux aussi et, cela va de soi, les vins des voisins. La cuisine de Manon est assez basique, mais elle travaille de magnifiques produits et réalise tout en régie propre, des fonds au pain d'épeautre. Nous étions très satisfaits de la roulade de carpaccio de thon et sa petite salade relevée, des noix de Saint-Jacques justement poêlées avec une purée de petits pois et un morceau de cabillaud superfrais sur un lit de risotto onctueux. Encore une nouvelle adresse brillant par un rapport prix/plaisir étonnant!