

Wildfestijn 2026:



Weekends: vrijdag wildmenu + zaterdag
gastronomisch wildmenu

09-10-11 oktober	30-31 okt - 01 november	27-28-29 november
16-17-18 oktober	06-07-08 november	04-05-06 december
23-24-25 oktober	13-14-15 november	11-12-13 december

Prijslijst wildseizoen 2026.

Alle kamers zijn voorzien van een badkamer met toilet, haardroger en TV.

Kamer 1 persoon in kamer met ontbijt	€ 80,00 per nacht
Kamer 2 personen in kamer met ontbijt	€ 140,00 per kamer/nacht
Kamer 3 personen in kamer met ontbijt	€ 170,00 per kamer/nacht
Kamer 4 personen in kamer met ontbijt	€ 200,00 per kamer/nacht
Toeslag voor een verblijf van 1 nacht	€ 2,50 tot € 5,00 per persoon

Meerprijzen voor de menu's

Vrijdag avond wildmenu	€ 50,00 per persoon
Zaterdagavond gastronomisch menu	€ 75,00 per persoon

- Drank is niet inbegrepen!
- Andere toeslagen zoals bezetting door één persoon op de kamer en verblijfstaksen worden apart aangerekend.
- Kinderkorting op de maaltijden: -3 jaar (gratis), -12 jaar (-50%)

Voor alle reservaties:

Telefonisch: Bel 061-50.00.89

E-mail: info@auberge-saint-martin.be

Website: www.auberge-saint-martin.be via online reserveren

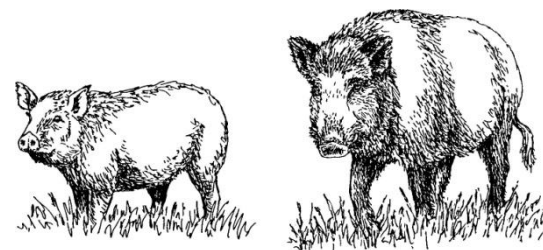
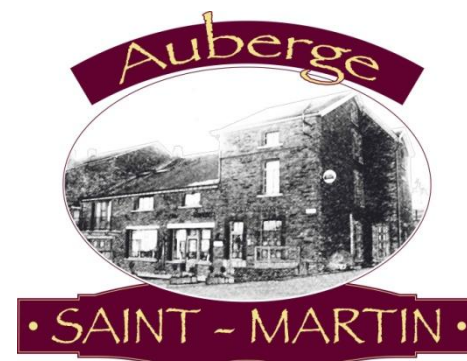
Na ontvangst van een voorschot van **25,00 €** per persoon op rekening
IBAN BE49 8508 2080 1971 - BIC: NICABEBB is uw reservatie definitief!
Wij accepteren ook Maestro, Visa, Mastercard!

Auberge Saint-Martin

Rue Saint-Martin, 19, B-5550 Orchimont

Tel: 061-50.00.89

www.auberge-saint-martin.be



WILDFESTIJN 2026

Caroline & Guido heten u allen welkom!

WILDFESTIJN 2016

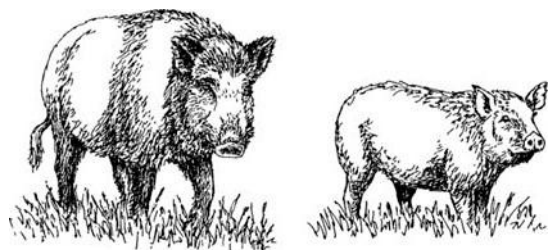
Vrijdagavond Wildmenu

Pastei van haas met gepocheerde peren en Luikse siroop,
rode ajuin konfijt en toast

Fluweelzachte wortel-pompoensoep met een garnituur
van gerookte eend en korstjes

Stoofpot van everzwijn in Chimaybier, gebakken krielaardappelen,
gebraiseerde groentegarnituur en appeltje in de oven

Witte chocolademousse en romige geitenkaas,
coulis van rode bosvruchten op een Bretoense zandkoek



Zaterdagavond Gastronomisch Wildmenu

Gemarmerde terrine van foie gras en houtduif,
uienkonfijt met rozijnen en geroosterde brioche

Reepjes van wilde eendenborst "colvert",
gestoofde snijbiet op Ardeense wijze en
sterk ingekookte jus met witte porto

Sorbet naar de smaak van de chef

Ovengebakken hindefilet met "grand veneur" saus,
beignets van bintjes, peertje met veenbessengelei
en wintergroenten

Selectie van traditionele kazen, voorgesteld door de chef

Bladerdeeggebakje met crème chiboust,
rabarbercompote en vers rood fruit

Koffie