



## Auberge du Pêcheur X ST-MARTENS-LATEM

Ik ken een hoekje als een prentboekje: de Leie in St-Martens-Latem. Aan een van de oevers van dit voormalige kunstenaarsdorado deed een villa in cottage-stijl ooit dienst als pannenkoekenhuis. Door haar magnetische ligging aan een van de speelse bochten van de Leie, evolueerde de bestemming van de 'Pêcheur' doorheen de jaren. Vandaag is het hotel-restaurant uitgegroeid tot een *landmark* in horecaland. Toen Axel Colonna Cesari in 2004 zijn opwachting in de keuken maakte, schakelde hij het restaurant in overdrive. Zijn culinair talent straalt nu ook af op de verfijnde zondagbrunches. De selectie is zeer verscheiden en illustreert het vakmanschap van de chef-kok. Wat krijg je dan? Een aperitief met bubbels, een kreeftenslaatje, voorgerechtenbuffet met koude vis- en vleesbereidingen, diverse salades, een seizoenssoepje, een keuzebuffet met een warm vis- en vleesgerecht als hoofdschotel. Kers op de taart is het assortiment zoetigheden die de geraffineerde keuken van de Pêcheur onderstrepen.

- **BRUNCH** elke eerste zondag van de maand van 12-16u. **PRIJS:** 52,50 euro p.p. (huiswijnen en koffie inclusief). Kinderen tem 11 jaar betalen 3 euro per levensjaar. **TUIN:** ja. **TERRAS:** je bruncht in de orangerie met uitzicht op de Leie. *Reserveren noodzakelijk*
- **Auberge du Pêcheur, Pontstraat 41, 9831 Deurle/Sint-Martens-Latem.**
- **T:09/282.31.44, info@auberge-du-pecheur.be, www.auberge-du-pecheur.be**

