

Menu – Carte

Deux services : 39 €

Trois services : 49 €

Asperges blanches, mimosa d'œuf et jambon, huile persil plat *

Tranche de rillettes de lapin et foie gras, cerises et pistaches

Bouillon aux herbes, légumes verts ●

Langoustine rôtie, panna cotta de chou-fleur, bouillon de crustacés *

--

Supplément +20€/hôte

Filets de sole, moules bouchots au safran, coriandre

--

Pintade farcie aux girolles en waterzooi, légumes et lait battu *

Cabillaud en croûte d'algues, champignons, velouté au Champagne

Collier de veau et ris de veau, légumes en blanquette, écume de pommes de terre au lard

Risotto de graines de tournesol au pesto et café, crunch de fromage dur et rucola ●

--

Fromages Belges d'ici et ailleurs, biscuit de Bruges, confitures « saveurs et fruits »

4 pièces : + 7 euro/hôte

6 pièces : + 9 euro/hôte

--

Rhubarbe, sorbet yaourt et salade de fruits et fenouil confit

Chocolat Belge 68%, ganache aux fruits de la passion, crème anglaise et riz soufflé *

Fruits rouge et glace vanille

Tartelette au citron, myrtilles et framboises

--

Mignardises

● Plat végétarien

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?
Nous vous renseignerons volontairement.
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

Prix nets, TVA compris

