

Menu Apogée

Menu 4 services + mise en bouche
Le menu est servi par table entière uniquement

Prix du menu : 59 €/hôte

Sélection vin : 29 €/hôte

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

--

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

--

Supplément +20€/hôte (hors vin)

Filets de sole, moules bouchots au safran, coriandre

--

Pintade farcie aux girolles en waterzooi, légumes et lait battu

--

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

4 pièces : + 7 euro/hôte (hors vin)

6 pièces : + 9 euro/hôte (hors vin)

--

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

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

