

Menu – Carte

Deux services : 39 €

Trois services : 49 €

Œuf poché façon carbonara, crème parmesan *

Crème brûlée de foie gras et fruits rouges

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, brocoli et son consommé
de fumet de poisson

Saltimbocca de veau et ris de veau,

Girolles et oignons nouveaux, sauce de jus de veau tomatée

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

--

Pêche Melba

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

● Plat végétarien

Menu Apogée

Menu 4 services + mise en bouche
Les mets avec un **astérisque *** du menu-carte
Le menu est servi par table entière uniquement

Prix du menu : 59 €/hôte

Sélection vin : 29 €/hôte

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

