

Menu – Carte

Deux services : 39 €

Trois services : 49 €

Œuf poché façon carbonara, crème parmesan *

Crème brûlée de foie gras et fruits rouges

Tarte à la tomate, tartare et gelée de tomates ●

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

--

Supplément +20€/hôte

Filets de sole, moules bouchots au safran, beurre blanc

--

Pintade à l'épeautre et graines de tournesol cuits comme un risotto, épinards et girolles *

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

Risotto de graines de tournesol, crêpe au lait de coco farcie aux légumes ●

--

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%, riz soufflé, ganache aux fruits de la passion, sorbet de mangue et fruits de la passion *

Millefeuille de Fruits rouge et son sorbet

Tartelette à la myrtille, crème glacée au thym et citron

● 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

