

# 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

Œuf poché façon carbonara, crème parmesan

--

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, girolles et épinards

--

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

**4 pièces : + 7 euro/hôte**

**6 pièces : + 9 euro/hôte**

--

Chocolat Belge 68%, ganache aux fruits de la passion, sorbet mangue et fruits de la passion  
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

