



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 de parmesan

--

Turbot rôti à l'ail, citron et câpres
Carottes gratinées, gremolata

--

Supplément +20 €/hôte

Langoustines rôties au vadouvan,
Panna cotta de chou-fleur, bouillon de crustacés

--

Noisettes de chevreuil tiré au pirsch, garniture Waldorf (pommes, noix et céleri)

--

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

4 pièces : +7 €/hôte

6 pièces : +9€/hôte

--

Chocolat belge 67% :

Ganache aux fruits de la passion, sorbet mangues et fruits de la passion,
la tuile de riz soufflé

Menu Turbulent

Trois services : 39 €

Notre menu change chaque jour et vous donne
la possibilité de prendre une entrée supplémentaire

ou

Une assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Menu au goût du jour servit par table entière