

Mise en bouche du chef

Entrée – voorgerecht – starter

Carpaccio de coquilles St Jacques au citron vert, pousses d'épinards à l'huile de noix

Carpaccio of Saint-Jacques with lime and spinach shoots with walnut oil

Carpaccio de coquilles St Jacques au citron vert en spinazie schiet met walnotenolie

Ou/Or

Foie gras de canard au poivre vert, chutney de pêches et nectarines

Fresh duck foie gras with green pepper and peach and nectarines chutney

Eendenlever met groene peper, perzikchutney en nectarines

Plat - Hoofdgerecht - Main course

Cabillaud moutardé en croute de persil, stoemp du jour

Cod fish with mustard in parsley crust, mashed potatoes with vegg.

Mosterd kabeljauw in peterselie korst, stoemp van de dag

Ou/Or

Noix d'entrecôte, béarnaise ou poivre vert

Ribeye steak Béarnaise sauce or pepper sauce

“Rib eye” Béarnaise of groene pepersaus

Dessert – nagerecht – dessert

Sablé breton et pomme tatin

Sablé breton with tatin apple

Bretoense kokjes, gekarameliseerde appel

Ou/Or

Dame blanche

Dame blanche

Dame blanche

IMPORTANT

L'entièreté du groupe doit choisir dans le même type de menu

Merci de communiquer trois jours à l'avance les choix de plats des participants dans un fichier Excel ou word