

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Salade de magret de canard fumé et céleri rémoulade

Salad of smoked duck breast and celeriac remoulade

Gerookte eendenborst salade en céleri rémoulade

Ou/Or

Champignons des bois sautés et œuf 63

Sautéed wild mushrooms and egg « 63 »

Gebakken wilde champignons en ei « 63 »

Plat -- Hoofdgerecht - Main course

Papillote de barbue aux aromates et herbes fraîches

Papillots of brill, with aromatics and fresh herbs

Griet in papillot met kruiden en specerijen

Ou/Or

Souris d'agneau fondante, semoule aux légumes cuits au bouillon

Braised lamb knuckle, couscous with vegetable stock

Gestooftde lamsbout, couscous en groentebouillon

Dessert – nagerecht – dessert

Gauffre de Bruxelles Chantilly

Brussels waffle and whipped cream

Brusselse wafel en slagroom

Ou/Or

Parfait glacée au praliné de noisettes

"Parfait glacé" with praline hazelnut

Parfait-ijs met hazlenoten praliné

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