

Menu ENJOY – 39 EUROS (excluding drinks) (34,83 € htva)

AMUSE-BOUCHES

Entrée –Voorgerecht - Starters

Focaccia à la Mozzarella et jambon Serrano

Focaccia with Mozzarella and Serrano ham

Focaccia met Mozzarella en Serranoham

Ou /Or /Of

Fondus au fromage BIO « Vieux Liège » mesclun d'herbes fraîches et tomates semi-séchées

Cheese croquettes "Vieux Liège", mixed fresh herbs and half dried tomatoes

Kaaskroketten van " Vieux Liège", gemengde kruidensla en halfgedroogde tomaten

Plat

Suprême de poularde rôtie, sauce "forestière", pommes cocotte

Supreme of roasted chicken, sauce " forestière ", potatoes cocotte

Geroosterde kipfilet, saus " forestière ", aardappelkasserol

Ou /Or /Of

Filet de dorade royale en croûte d'amandes et curry

Sea bream fillet in almond crust and curry

Goudbrasem filet in amandelkorst en curry

Dessert

Ile flottante au caramel et amandes grillées

Caramel floating island and grilled almonds

Drijvend eiland met karamel en geroosterde amandelen

Ou /Or /Of

Pana Cotta au citron vert et fruits exotiques

Panna Cotta with lime and exotic fruits

Panna Cotta met limoen en exotische vruchten

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

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 (En cas d'impossibilité de choix, un supplément de 5 euros par menu sera comptabilisé).**

Menu PARK SIDE – 45 EUROS (excluding drinks) (40,20 € htva)

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Bonbons croustillants de Nobashi, vinaigrette au miel et balsamique

Crusty Nobashi bonbons with basil, honey and balsamic vinegar dressing

Knapperige bonbons van Nobashi met basilicum, honing en balsamicovinaigrette

Ou /Or /Of

Terrine de faisan aux noix de pistaches vertes

Pheasant terrine with green pistachio nuts

Faizant terrine met groene pistachenoten

Plat

Duo de solettes grillées sauce dijonnaise, pommes persillées

Duo of soles, Dijonnaise sauce, potatoes with parsley

Duo van zeetongetjes in mostersaus, gepersillerde aardappelen

Ou /Or /Of

Onglet de bœuf d'Ecosse, sauce Bordelaise, pommes frites

Scottish back beef steak stove, red wine sauce, french fries

Schotse longhaas, gebakken met Bordelaise wijnsaus, frietjes

Dessert

Mousse au chocolat au parfum arabica

Chocolate mousse with arabica perfume

Chocolade mousse met arabica parfum

Ou /Or /Of

Soufflé glacé à l'eau-de-vie de framboise

Iced "soufflé" with Raspberry Brandy

Soufflé bevroren met frambozenjenever

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

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 (En cas d'impossibilité de choix, un supplément de 5 euros par menu sera comptabilisé).

Menu CELEBRATION – 55 EUROS (excluded drinks)(49,10 € htva)

AMUSE BOUCHES

Mise en bouche du chef

Entrée – voorgerecht – starter

Mousse au jambon d'Ardennes

Mousse with ham from the Ardennes

Mousse met Ardeense ham

Ou /Or /Of

Grandes crevettes de Madagascar (Label Rouge), beurre fenouillette (2 pcs)

Madagascar shrimps (Red Label), fennel butter (2 pcs)

Garnalen van Madagascar (Rode Label), venkel boter (2 stuk)

Plat

Tranche de thon Tataki (yellow fin) grillée et wok de légumes

Slice tuna Tataki (yellowfin) grilled and wok vegetables

Gegrilde Tataki op tonijn (yellow fin) en groente Wok

Ou /Or /Of

Contrefilet de bœuf à la façon des moutardiers, gratin dauphinois

Roast beef filet in the manner of mustard makers, gratin dauphinois

Rundbiefstuk op de wijze van de “moutardiers”, gratin dauphinois

Dessert

Parfait glacé au praliné de noisettes

Hazelnut praliné parfait

Parfait met hazlenoten praliné

Ou /Or /Of

Biscuit Moelleux au chocolat et sorbet de maracuja

Chocolate soft cake with maracuja sorbet

Zacht chocolade koekje met maracuja sorbet

« Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats à disposition »

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 (En cas d'impossibilité de choix, un supplément de 5 euros par menu sera comptabilisé).