

Menu PARKSIDE – 49 EUROS (excluding drinks) (43,75 € htva)

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Flan d'asperges et œuf de caille, crème de mousserons et mouillette au jambon de Parme

Flan with asparagus and quail egg, mushrooms and cream smelling Parma ham

Flan met asperges en kwartel ei, Champignonsaus met Parma ham

Ou

Salade de chou-fleur primeurs à la chair de tourteau et mimosa d'œuf aux herbes fraîches

Primeurs cauliflower salad with crab meat and egg mimosa with fresh herbs

Primeurs bloemkool salade met krab vlees en ei mimosa met verse kruiden

Plat

Solettes grillées sauce dijonnaise, pommes persillées

Soles, Dijonnaise sauce, potatoes with parsley

Zeetongetjes in mostersaus, gepersillerde aardappelen

Ou

Contrefilet de bœuf rôti sauce Bordelaise, pommes allumettes

Roast beef fillet Bordelaise sauce, fries

Rundvless gebraden ossenhaas Bordelaise saus, frietjes

Dessert

Tiramisu aux fruits exotiques

Tiramisu with exotic fruits

Tiramisu met exotische vruchten

Ou

Verrine « Comme une croute à l'orange meringuée »

Little glasses "As a meringue crust with orange"

Klein glas "Als een meringue korst met oranje"

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**

Menu CELEBRATION – 59 EUROS (excluded drinks)(52,68 € htva)

AMUSE BOUCHES

Mise en bouche du chef

Entrée – voorgerecht – starter

Tartare de thon Albacores (yellow fin) à l'huile d'olive bio et carpaccio de tomates marinées au pesto, pommes frites

Albacores tuna (yellow fin) tartar with olive oil, carpaccio of tomatoes and pesto, french fries

Tartaar van Albacores tonijn (yellow fin) met bio olijfolie en carpaccio van tomaten en pesto, frietjes (50gr)

Ou

Ravioles de foie gras dans son consommé de bœuf parfumé à la citronnelle

« Ravioles » with gooseliver in his beef clear soup flavored with lemongrass

Raviolis van ganzelever en geperfumeerd consommé met citroengras

Plat

Dos de cabillaud moutardé en croûte de persil

Cod fish loin, with mustard in parsley crust

Kabeljauw filet, gesmeerd met mosterd en peterselie korst

Ou

Côtes d'agneau en croute de basilic, « méli-mélo » de légumes primeurs et gratin dauphinois

Lamb chops with basil crust, "mishmash" of early vegetables and gratin dauphinoise

Lamskoteletjes met basilicum korst, "mengelmoes" van de vroege groenten en gratin dauphinois

Dessert

Sablé breton, pomme « Pink Lady »caramélisée, glace vanille

Shortbread, caramelized "Pink Lady" apple, vanilla ice cream

Bretoense zandkoek, gekarameliseerde appel "Pink Lady", vanille-ijs

Ou/Or

Millefeuilles "tout chocolat" aux noisettes grillées

Millefeuilles "all chocolate" with toasted hazelnuts

Millefeuilles "een en alle chocolade" met geroosterde hazelnoten

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**