

**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**

**Foie gras frais de canard, chutney de mangue aux épices et toast brioché**

*Fresh duck foie gras, mango chutney with spices, toasted brioche*

*Verse eendenlever, mango chutney met kruiden en brioche toast*

**Plat**

**Dos de cabillaud en croûte de persil**

*Cod fish loin in parsley crust*

Kabeljauw filet en peterselie korst

**Ou**

**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**

**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**