

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

Mise en bouche du chef

Entrée – Voorgerecht- Starter

Saumon d’Ecosse Label Rouge fumé au bois de hêtre et baies de genévriers

Scottish salmon 'Red Label' smoked with beech wood and juniper berries

Schotse zalm « Wester Ross » op beukenhout gerookt

Ou

Burrata, jambon Ibérico et sa confiture de figes

Burrata with Ibérico ham and fig jam

Burrata met Ibérico-ham en vijgenjam

Plat

Solettes grillées sauce dijonnaise, pommes persillées

Soles, Dijonnaise sauce, potatoes with parsley

Zeeongetjes in mostersaus, gepersillerde aardappelen

Ou

Onglet de bœuf d’Ecosse poêle sauce bordelaise, gratin dauphinois

Scottish back beef steak stove, red wine sauce, "gratin dauphinois"

Schotse longhaas, gebakken met Bordelaise wijnsaus, "gratin dauphinois"

Dessert

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

Iced "soufflé" with Raspberry Brandy

Iced soufflé met framboos eau-de-vie

Ou

Verrine « Comme une croute au citron meringuée »

Little glasses "As a meringue crust with lemon"

Klein glas "Als een meringue korst met citroen"

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**