

**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 Saumon Fumé

*Flan with asparagus and quail egg, mushrooms and cream smelling with smoked salmon*

Flan met asperges en kwartel ei, Champignonsaus met gerookte zalm

**Ou**

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

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

Schotse zalm « Wester Ross » op beukenhout gerookt

**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**