

MENU LUNCH

Entrée

Maquereau grillé, tartare de betterave rouge et fraises
Grilled mackerel, beetroot and strawberry tartare

Plat principal

Ballottine de filet de coucou de Malines truffé au lard et polenta crémeuse.
Truffled ballottine of Malines cuckoo chicken with creamy polenta and lard

Desserts

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, sorbet kalamansi

Mille-feuille, crème à la vanille

Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille

Mousse au chocolat, biscuit aux noisettes, gelée à l'amaretto et glace au café

L'assiette de fromages de Julien Hazard

Entrée du lunch + plat lunch à 33 euro

Lunch entrée + plat+ dessert 40 euro (Fromage supp 5euro)

Entrée lunch 17 euro

Plat lunch 21 euro

Desserts lunch 13 euro

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.