

Choix du business lunch pour la semaine

€31,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Salade de poulpe, carpaccio de fenouil,
vinaigrette aux agrumes

...

Asperges belges, œuf poché, mousseline à la White IPA

...

Terrine de lapereau cuit à la Waterloo Triple Blonde,
gelée aux fines herbes

PLATS



Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme fondante

...

Filet de maigre Teriyaki, légumes wok, nouilles soba

...

Ravioles d'asperges vertes et ricotta,
bouillon de légumes au cerfeuil

Menu Mont - Saint - Jean

Pour l'ensemble de la table
ET imposé à partir de 10 personnes

€45,00

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Salade de poulpe, carpaccio de fenouil, vinaigrette aux agrumes

...

Asperges belges, œuf poché, mousseline à la White IPA

...

Terrine de lapereau cuit à la Waterloo Triple Blonde, gelée aux fines herbes

PLATS

Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme fondante

...

Filet de maigre Teriyaki, légumes wok, nouilles soba

...

Ravioles d'asperges vertes et ricotta, bouillon de légumes au cerfeuil

DESSERTS

Strudel aux pommes et raisins secs, glace à la Guinness

...

Biscuit feuilleté caramélisé, ganache au chocolat blanc, fraises

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 4,00)