

Choix du business lunch pour la semaine

€33,00 (entrée + plat)

ENTRÉES



Gaspacho d'asperges, pesto à l'ail des ours

...

Brandade de poissons fumés, crème aigre au citron

...

Salade de magret de canard fumé, vinaigrette à la framboise

PLATS



Jambon à l'os grillé, tartelette de légumes, sauce au miel,
romarin et bière Waterloo Blanche

...

Filet de daurade, boutons d'artichaut rôtis au thym citronné,
crème au Noilly Prat

...

Risotto aux petits pois, feta, crème balsamique à la Guinness

Menu Mont - Saint - Jean

Proposé pour l'ensemble de la table
et appliqué à partir de 10 personnes

€47,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Gaspacho d'asperges, pesto à l'ail des ours

...

Brandade de poissons fumés, crème aigre au citron

...

Salade de magret de canard fumé, vinaigrette à la framboise

PLATS

Jambon à l'os grillé, tartelette de légumes, sauce au miel,
romarin et bière Waterloo Blanche

...

Filet de daurade, boutons d'artichaut rôtis au thym citronné, crème au Noilly Prat

...

Risotto aux petits pois, feta, crème balsamique à la Guinness

DESSERTS

Gratin de fraises au sabayon à la Gordon Choco Squad

...

Soufflé glacé au spéculoos

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 5,00)