

# *Choix du business lunch pour la semaine*

*€33,00 (entrée + plat)*

## ENTRÉES



Toast brioché aux pleurotes, ail et fines herbes

...

Croquette de gibier, salade de blé, chicons,  
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel

...

Mousse de poissons fumés allégée au mascarpone,  
salade de blé, radis, vinaigrette au curry, pomme

## PLATS



Civet de marcassin

à la bière éphémère de Waterloo et au sirop de Liège

...

Ballottine de filets de sole au saumon, aneth, sauce Véronique

...

Quiche chèvre, épinards, butternut, noix de cajou

# 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

Toast brioché aux pleurotes, ail et fines herbes

...

Croquette de gibier, salade de blé, chicons,  
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au miel

...

Mousse de poissons fumés allégée au mascarpone,  
salade de blé, radis, vinaigrette au curry, pomme

## PLATS

Civet de marcassin à la bière éphémère de Waterloo et au sirop de Liège

...

Ballottine de filets de sole au saumon, aneth, sauce Véronique

...

Quiche chèvre, épinards, butternut, noix de cajou

## DESSERTS

Pain perdu parfumé à la fleur d'oranger, glace Waterloo Red Cherry

...

Moelleux chocolat-pistache (prévoir 10 min)

...

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