

Choix du business lunch pour la semaine

€35,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Crème de panais, champignons sauvages

•••

Quenelle de brochet, salicornes, sauce Nantua

•••

Pâté de faisan, gelée Timmermans Strawberry Thyme

PLATS



Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme sarladaise,
jus de canard à la Waterloo Triple Blonde

•••

Bar Victoria aux épices tandoori, riz sauvage, sauce vierge

•••

Rigatoni sauce arrabiata, champignons asiatiques

Menu Mont-Saint-Jean

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

€49,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Crème de panais, champignons sauvages

...

Quenelle de brochet, salicornes, sauce Nantua

...

Pâté de faisan, gelée Timmermans Strawberry Thyme

PLATS

Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme sarladaise,
jus de canard à la Waterloo Triple Blonde

...

Bar Victoria aux épices tandoori, riz sauvage, sauce vierge

...

Rigatoni sauce arrabiata, champignons asiatiques

DESSERTS

Crumble de fruits rouges

...

Mousse au chocolat blanc, confiture d'airelles sauvages, éclats d'Oreo

...

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