

Choix du business lunch pour la semaine

€35,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Toast aux champignons, ail et persil

•••

Salade de volaille fumée, artichaut, mangue, fruits secs,
vinaigrette au vinaigre de bière, ciboulette

•••

Chair de tourteau, avocat, coriandre, mayonnaise au wasabi

PLATS



Rognon de veau flambé au genièvre et à la
Bourgogne des Flandres, sauce moutarde à l'ancienne

•••

Carbonnade de bœuf à la Gordon Xmas,
pommes frites, mayonnaise

•••

Perche du Nil aux lentilles corail, sauce colombo

•••

Soupe miso fumée, nouilles soba,
fèves, légumes wok, coriandre

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

Toast aux champignons, ail et persil

•••

Salade de volaille fumée, artichaut, mangue, fruits secs,
vinaigrette au vinaigre de bière, ciboulette

•••

Cheur de tourteau, avocat, coriandre, mayonnaise au wasabi

PLATS

Rognon de veau flambé au genièvre et à la Bourgogne des Flandres,
sauce moutarde à l'ancienne

•••

Carbonnade de bœuf à la Gordon Xmas, pommes frites, mayonnaise

•••

Perche du Nil aux lentilles corail, sauce colombo

•••

Soupe miso fumée, nouilles soba, fèves, légumes wok, coriandre

DESSERTS

Choux farcis au mascarpone vanille

•••

Feuilleté caramélisé, ganache au chocolat blanc, marmelade d'orange sanguine

•••

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