

Choix du business lunch pour la semaine

€37,00
(entrée + plat)

— ENTRÉES —

Salade de scampis et d'encornets,
cocktail gingembre-mangue, noix de cajou



Terrine de canard maison, confit d'oignons rouges
et de reines-claude à Timmermans Oude Gueuze



Toast aux champignons

— PLATS —

Suprême de volaille jaune farci aux girolles,
sauce à la Timmermans Faro



Filet de Saint-Pierre purée à l'huile d'olive et à l'ail,
bisque de homard au basilic



Ravioli artichaut-pecorino,
huile vierge à la sauge et au citron, roquette

Menu Mont-Saint-Lean

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

€50,00

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Salade de scampis et d'encornets,
cocktail gingembre-mangue, noix de cajou

...

Terrine de canard maison, confit d'oignons rouges
et de reines-claudes à Timmermans Oude Gueuze

...

Toast aux champignons

PLATS

Suprême de volaille jaune farci aux girolles, sauce à la Timmermans Faro

...

Filet de Saint-Pierre purée à l'huile d'olive et à l'ail,
bisque de homard au basilic

...

Ravioli artichaut-pecorino, huile vierge à la sauge et au citron, roquette

DESSERTS

Salade de fraises et de kiwis gratinés au sabayon à la Red Cherry

...

Crumble aux pommes de notre verger

...

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