

# *Choix du business lunch pour la semaine*

€37,00  
(entrée + plat)

## — ENTRÉES —

Crème de chicon parfumée à la truffe

...

Feuilleté de rouget, sauce au safran

...

Croquette maison de jambonneau aux girolles, sauce gribiche

## — PLATS —

Hachis parmentier au confit de canard, épinards, mousseline de butternut

...

Dos de merlu, sauce ostendaise à la Waterloo Blanche

...

Tagliatelles au gorgonzola, noix, champignons eryngii,  
fèves des marais, butternut

# Menu Mont-Saint-Jean

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

Crème de chicon parfumée à la truffe

...

Feuilleté de rouget, sauce au safran

...

Croquette maison de jambonneau aux girolles, sauce gribiche

## PLATS

Hachis parmentier au confit de canard, épinards, mousseline de butternut

...

Dos de merlu, sauce ostendaise à la Waterloo Blanche

...

Tagliatelles au gorgonzola, noix, champignons eryngii,  
fèves des marais, butternut

## DESSERTS

Île flottante, crème anglaise au Baileys, caramel à la Guinness

...

Tartelette Tatin

...

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