Choix du business lunch
pour la semaine

€37,00
(entrée + plat)

Entrées

Carpaccio de biche, vinaigrette au jus d'airelles,
kimchi de concombre

•••

Quenelle de sandre, champignons asiatiques shimeji,
crémeux de petits pois

•••

Potage aux chicons et à la truffe

Plats

Ribs caramélisés, sauce BBQ à la Guinness et au sirop de Liège,
pomme de terre en chemise, salade coleslaw

•••

Aumônière de cabillaud en feuille de chou,
sauce au banyuls, échalotes confites

•••

Risotto noir aux champignons, chèvre frais, copeaux de truffe

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

Carpaccio de biche, vinaigrette au jus d'airelles,
kimchi de concombre

•••

Quenelle de sandre, champignons asiatiques shimeji,
crémeux de petits pois

•••

Potage aux chicons et à la truffe

Plats

Ribs caramélisés, sauce BBQ à la Guinness et au sirop de Liège,
pomme de terre en chemise, salade coleslaw

•••

Aumônière de cabillaud en feuille de chou,
sauce au banyuls, échalotes confites

•••

Risotto noir aux champignons, chèvre frais, copeaux de truffe

Desserts

Mont-blanc au cassis et aux marrons

•••

Soufflé glacé à la Mandarine Napoléon

•••

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