

MENU À 35 EUROS (A – B)

	Menu A	Menu B
Entrée	Terrine campagnard, chutney de courgettes aux grains de sésame	Sashimi de saumon mariné façon gravelax, vinaigrette « kunzumiyuzu » et graines de pavot bleu
Plat	Suprême de coucou de Malines laqué aux épices douces, pommes golden à la cassonade et grémolata aux agrumes	Chinoiserie de scampis pochés au bouillon parfumé au galanga, pâtes de riz au lait de coco
Dessert	Pannacotta de coco à la vanille et gelée d'oranges	La mousse au chocolat noir et chutney d'agrumes

MENU À 45 EUROS (C – D)

	Menu C	Menu D
Entrée	Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan	Croquette de crevettes grises (home made) et coulis de crustacés
Plat	Carré d'agneau cuit au four à l'huile de thym parfumé à l'ail, lasagne de légumes au vieux parmesan	Filet de merlu cuit sur peau, compotée d'aubergines et pesto d'oignons à la coriandre
Dessert	Glace nougatine et coulis de fruits rouges	Moelleux au chocolat et noix de cajou

MENU À 50 EUROS (E – F)

	Menu E	Menu F
Entrée	Terrine de foie gras de canard « maison » fantaisie de mélange de fruits secs	La noix de Saint-Jacques en fines tranches, salsa verte et crème glacée à la moutarde douce
Plat	Côte de veau rôtie, croquants de courgettes en spaghetti et crumble au parmesan	Tartare de saumon frais aux grains de sésame au wasabi, crème de soja et pommes de terre frites fraîches
Dessert	Tartare d'ananas frais à la menthe et sorbet citron	Mille feuilles à la crème de vanille et caramel aux épices

