

NOUVEL AN

Menu Dégustation

Valable du 30 Décembre 2020 au 10 Janvier 2021

Servi pour minimum 10 convives

Plusieurs possibilités de choix de menu (4 à 10 services / actes) :

140,00 € P.P (1 : 4 actes)

150,00 € P.P (1,2 : 6 actes)

160,00 € P.P (1,2,3 : 8 actes)

170,00 € P.P (1,2,3,4 : 10 actes)

ACTE OÙ TOUT COMMENCE AMUSE-BOUCHE EN 3 FAÇONS & CHAMPAGNE

Crème brûlée de foie gras

Cappuccino de champignons à la truffe

« Ceci n'est pas une truffe »

Coupe de Champagne Blanc de Blanc de la Maison Perard (1)

ACTE 2

Huître chaude, espuma de mousseline (1)

ACTE 3

Médailillon de foie gras de canard poché au Pinot noir et thé Yunnan,
marmelade d'agrumes (2)

ACTE 4

Cabillaud nacré, vague de carottes pochées à l'orange,
purée de carottes, extraction de jus de carottes moutardé (3)

ACTE 5

Tranche de queue de homard ivre à l'Armagnac,
cigarillo de brick à la mousse de homard, coulis vert,
espuma de pommes de terre fumées au thé tigre (4)

ACTE 6

Granité mandarine et Napoléon (3)

ACTE 7

Tranche de chevreuil, sauce au Cohiba, pop-corn de porc,
ciboulette, panais confits, purée de céleris,
gelée de fleurs d'hibiscus (1)

ACTE 8

Sélection de fromages
De la Maison Lorho (Meilleurs Ouvriers de France) (4)

ACTE 9

Aztec (Elu Meilleur Dessert Belge en 2012) (2)

ACTE 10

Litchi et roses (1)

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

2020