

100

Le 19 juin prochain, nous célébrerons cet anniversaire si particulier.

Pour honorer celles et ceux qui nous ont précédés, et pour vous remercier d'être là aujourd'hui, nous avons imaginé un programme qui raconte toute notre histoire à travers l'assiette.

Un **menu Anniversaire** sera proposé **du 10 au 21 juin**, réunissant les plats qui ont marqué les époques, ceux dont vous nous parlez encore, ceux qui ont façonné l'identité de la Maison mais aussi ceux qui marquent ce que Comme chez Soi est aujourd'hui.

À leurs côtés, une **nouvelle création à quatre mains**, signée Loïc et Lionel Rigolet, spécialement **imaginée pour célébrer cet anniversaire**.

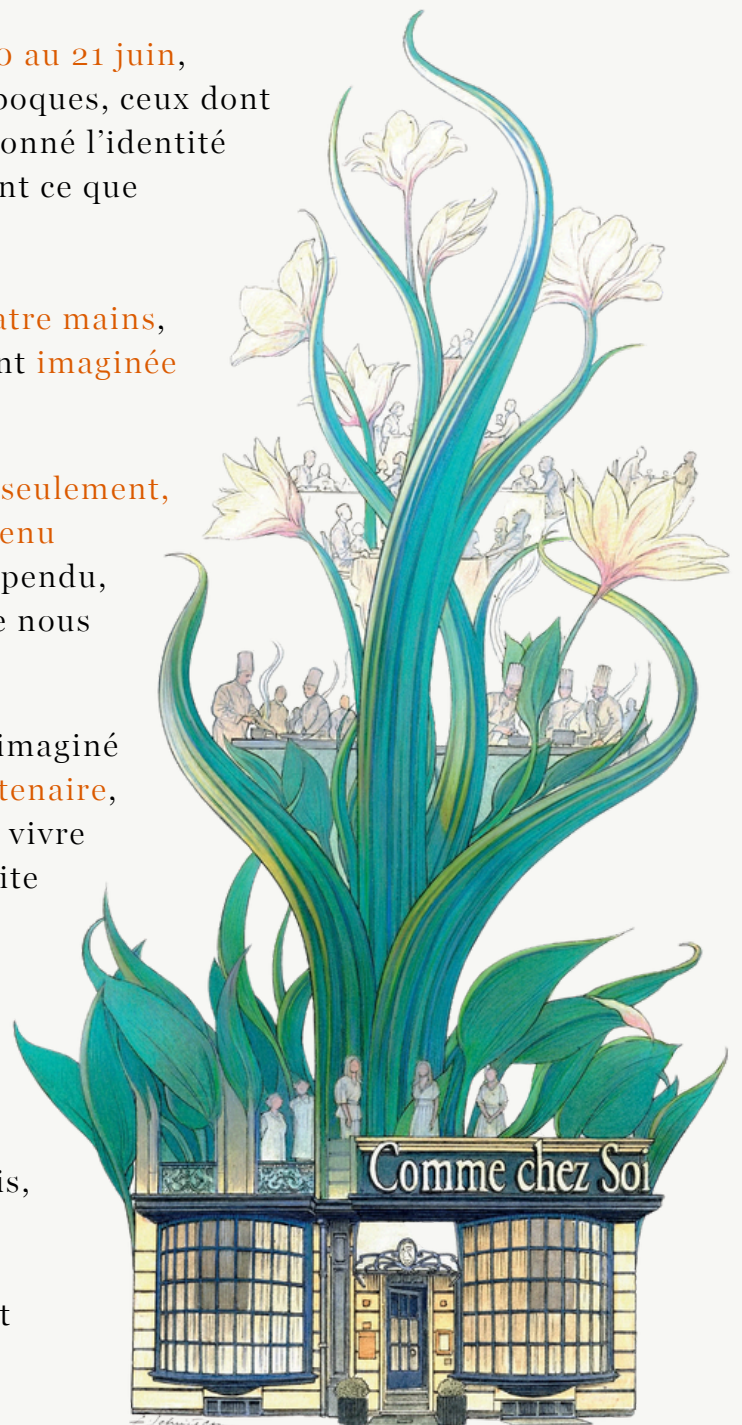
Et autour du 19 juin, **pendant trois jours seulement, les 19, 20 et 21 juin**, nous servirons un **menu Anniversaire prestigieux**, un moment suspendu, entre mémoire et création, fidèle à ce que nous sommes depuis toujours.

Pour marquer ce centenaire, nous avons imaginé **différentes déclinaisons du Menu du Centenaire**, pensées pour offrir à chacun la liberté de vivre cet hommage selon la mesure qu'il souhaite lui donner.

Afin de préserver l'harmonie de ces célébrations, le service du déjeuner débutera à 12h et celui du dîner à 18h30.

Chaque formule est proposée tout compris, apéritif, vins, eaux et café inclus.

Veillez noter que les réservations se font uniquement en ligne via notre site www.commechezsoi.be.



LUNCH ANNIVERSAIRE

MISES EN BOUCHE

Pâté de campagne de Tirlemont

Mousse de jambon « Pierre Wynants »

Sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises

Crème de moules au piccalilli

Toast au foie gras



MENU

Tartare de thon au couteau comme un Américain, huile de cresson de fontaine

Poêlée de ris de veau, ravioles de champignons et de Gruyère AOP à la truffe

Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito



MIGNARDISES

Île Maison en verrine

Gâteau au chocolat Laurence et Véronique

Tartine russe

Pomelo confit

Le Lunch Anniversaire sera proposé les 12,13,17 et 18 juin
au déjeuner à 275€ tout compris.

MENU ANNIVERSAIRE

MISES EN BOUCHE

Pâté de campagne de Tirlemont

Mousse de jambon « Pierre Wynants »

Sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises

Crème de moules au piccalilli

Toast au foie gras



MENU

Tartare de thon au couteau comme un Américain, huile de cresson de fontaine

Flan de homard au Chardonnay, Kaluga Queen Caviar

Création spéciale en quatre mains autour du turbot et de la langoustine

* Moelleux de plates de Florenville au crabe, crevettes grises

et Royal Belgian Caviar « Oscietra », beurre blanc d'huîtres à la ciboulette

Poêlée de ris de veau, ravioles de champignons et de Gruyère AOP à la truffe

Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito



MIGNARDISES

Île Maison en verrine

Gâteau au chocolat Laurence et Véronique

Tartine russe

Pomelo confit

* proposé en option, mais inclus les 19, 20 et 21 juin.

Le Menu Anniversaire en 5 services à 475 € ou en 6 services (avec le moelleux au caviar) à 575 € tout compris sera proposé les 10 et 11 juin le soir, les 12, 13, 17 et 18 juin midis et soirs.

MENU ANNIVERSAIRE PRESTIGE

Les 19, 20, 21 juin

MISES EN BOUCHE

Pâté de campagne de Tirlemont

Mousse de jambon « Pierre Wynants »

Sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises

Crème de moules au piccalilli

Toast au foie gras



MENU

Tartare de thon au couteau comme un Américain, huile de cresson de fontaine

Flan de homard au Chardonnay, Kaluga Queen Caviar

Création spéciale en quatre mains autour du turbot et de la langoustine

Moelleux de plates de Florenville au crabe, crevettes grises

et Royal Belgian Caviar « Oscietra », beurre blanc d'huîtres à la ciboulette

Poêlée de ris de veau, ravioles de champignons et de Gruyère AOP à la truffe

Soufflé au citron vert, granité au parfum de mojito



MIGNARDISES

Île Maison en verrine

Gâteau au chocolat Laurence et Véronique

Tartine russe

Pomelo confit

Le Menu Anniversaire Prestige en 6 services sera proposé à 750 €.
Il sera accompagné de vins d'exceptions (à retrouver sur la page suivante).

VINS D'EXCEPTION

Accompagnant le Menu Anniversaire Prestige le 19, 20 et 21 juin.

Ces vins, patiemment conservés par les générations qui nous ont précédées, portent en eux la mémoire de notre Maison. Sans cet héritage et sans le temps qui les a portés jusqu'à nous, une telle expérience ne pourrait être proposée; il nous tenait à cœur de la rendre possible à l'occasion de ce centenaire.

Bollinger « La Grande Année » 2015

Chablis « Montée Tonnerre » François Raveneau 2018

Meursault Coche-Dury 2017

Château Mouton-Rothschild 1985

Château d'Yquem 1997.

CALENDRIER RÉCAPITULATIF

Afin de mieux vous y retrouver dans nos célébrations, nous vous proposons un calendrier reprenant toutes les informations importantes à retenir.

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
Midi	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Lunch ou Menu 100 ans 5 ou 6 services	Lunch ou Menu 100 ans 5 ou 6 services	Fermé
Soir	Fermé	Fermé	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Fermé
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
Midi	Fermé	Fermé	Lunch ou Menu 100 ans 5 ou 6 services	Lunch ou Menu 100 ans 5 ou 6 services	Menu Prestige en 6 services	Menu Prestige en 6 services	Menu Prestige en 6 services
Soir	Fermé	Fermé	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Menu 100 ans 5 ou 6 services	Complet	Menu Prestige en 6 services	Menu Prestige en 6 services