

# LES MENUS



COMME CHEZ SOI  
BRUSSELS

PAR TABLE : MENU 5 SERVICES : PP 152,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 217,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 13H00 ET 20H30

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUFRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÉMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU

PAR TABLE : MENU 6 SERVICES : PP 204,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 279,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H45 ET 20H15

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

MI- CUIT DE GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE,  
DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POÊLÉE DE SANDRE, MINI GIROLLES, FÈVES DES MARAIS,  
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

OU

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUFRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÉMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU

PAR TABLE : MENU 7 SERVICES : PP 249,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 334,00 EUROS  
DERNIÈRE COMMANDE À 12H30 ET 20H00

MI- CUIT DE GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE,  
DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POÊLÉE DE SANDRE, MINI GIROLLES, FÈVES DES MARAIS,  
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

FLAN DE HOMARD AU CHARDONNAY, ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUFRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÉMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU

NOUS VOUS PRIONS DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.  
PAR RESPECT POUR NOS ÉQUIPES, NOUS FERMONS NOTRE MAISON À 16H30 ET 00H15