

LES MENUS

ÉTÉ 2023



COMME CHEZ SOI
BRUSSELS

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT

PAR TABLE : MENU 5 SERVICES : PP 170,00 € - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 235,00 €
DERNIÈRE COMMANDE À 20H30

MÉLI-MÉLO DE TOMATES, CAPONATA SICILIENNE,
HUILE VERTE AU BASILIC, CROQUANT DE VIEUX PARMESAN

BARBUE CONFITE DANS SON BEURRE FUMÉ,
HARICOTS VERTS, COCO DE PAIMPOL, MOULES DE ZÉLANDE, COULIS DE PERSIL AU GINGEMBRE FRAIS

FILET DE CANETTE LAQUÉ AUX SAVEURS ORIENTALES

TROMPE L'ŒIL DE CERISES AMARENA ET THÉ SAKURA

COMME UNE « FORÊT NOIRE »

PAR TABLE : MENU 6 SERVICES : PP 195,00 € - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 270,00 €
DERNIÈRE COMMANDE À 20H15

MI-CUIT DE GAMBERO ROSSO, TARTARE DE LISETTE, SALICORNES, ŒUFS D'AVRUGA

MÉLI-MÉLO DE TOMATES, CAPONATA SICILIENNE
HUILE VERTE AU BASILIC, CROQUANT DE VIEUX PARMESAN

BARBUE CONFITE DANS SON BEURRE FUMÉ,
HARICOTS VERTS, COCO DE PAIMPOL, MOULES DE ZÉLANDE, COULIS DE PERSIL AU GINGEMBRE FRAIS

VAPEUR DE FILET DE FLÉTAN, FENOUIL CONFIT AUX ZESTES D'AGRUMES,
BUCCINS, COMBAVA, JUS DE YUZU, VERVEINE CITRON

OU

FILET DE CANETTE LAQUÉ AUX SAVEURS ORIENTALES

TROMPE L'ŒIL DE CERISES AMARENA ET THÉ SAKURA

COMME UNE « FORÊT NOIRE »

PAR TABLE : MENU 7 SERVICES : PP 255,00 € - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 340,00 €
DERNIÈRE COMMANDE À 20H00

MÉLI-MÉLO DE TOMATES, CAPONATA SICILIENNE,
HUILE VERTE AU BASILIC, CROQUANT DE VIEUX PARMESAN

BARBUE CONFITE DANS SON BEURRE FUMÉ,
HARICOTS VERTS, COCO DE PAIMPOL, MOULES DE ZÉLANDE, COULIS DE PERSIL AU GINGEMBRE FRAIS

VAPEUR DE FILET DE FLÉTAN, FENOUIL CONFIT AUX ZESTES D'AGRUMES,
BUCCINS, COMBAVA, JUS DE YUZU, VERVEINE CITRON

HOMARD BRETON, CHAMPIGNONS DES BOIS, CÂPRES, ESTRAGON

FILET DE CANETTE LAQUÉ AUX SAVEURS ORIENTALES

TROMPE L'ŒIL DE CERISES AMARENA ET THÉ SAKURA

COMME UNE « FORÊT NOIRE »