

MENU 1

Coupe de Prosecco et tapas

~

Filet de bar à la vanille de Madagascar

Ou

Wok de scampi au curry doux

~

Trilogie de tartares de boeuf de filet pur de boeuf coupé au couteau
(Thaï, Italien et Belge), grosses frites

Ou

Piccata de boeuf grillé au balsamique, salade de roquette et parmesan

~

Moelleux au chocolat et glace vanille

Ou

Tiramisu au spéculoos

~

1/2 vin, 1/2 eaux et café

55,00€

Menu 2

Coupe de Prosecco et tapas

~

Foie gras poêlé aux figues caramélisées

Ou

Déclinaison de St Jacques en 3 temps

~

Coeur de cabillaud Danois rôti en croûte de moutarde persillée, tombée d'épinards frais

Ou

Filet pur façon Escoffier

~

Crème brûlée au thé vert

Ou

Moelleux au chocolat et glace vanille

Ou

Sorbet mixte

~

1/2 vin, 1/2 eaux et café

65,00€

Menu 3

1 Coupe de Champagne et zakouskis

~

Déclinaison de St Jacques en 5 temps (2 carpaccios et 3 préparations chaudes)

Ou

Duo de foie gras terrine et poêlé aux figues

~

Pigeon fermier en filet façon Rossini et jus de morilles

Ou

Pot-au-feu de sole et homard au safran

~

1/2 vins sélectionner à la carte

Eaux, softs à discrétion

Café et mignardises

85,00€



Avenue Zénobe Gramme, 45 à 1300 Wavre – Zoning Nord
010 23 82 16

Contact : Mathieu Pinna 0473/88 40 42