

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

Céviche de cabillaud / King crabe /
pickles de légumes / gel de salsa / poudre d'herbes

* Langoustina à la plancha / émulsion homardine /
spaghetti de courgettes / croûtons de pain de seigle

* Porc de Nassogne / girolles / mousseline de carottes /
fêves des marais / jus corsé à la sauge

L'assortiment de fromage en supplément
et son verre de vin

* Abricots / meringue Combava /
espuma au fromage frais / sorbet à la mélisse

Le Menu : 55 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 28 €

* Le Menu : 45 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 24 €

15 €
6 €

Fromage en remplacement
du dessert : supp. de 7 €

Menu Lunch

Le midi, tous les jours sauf le dimanche
Entrée, Plat
(Servi par table entière)

Aucun changement possible

Le Menu : 29 €
(servi par table entière)
La sélection de vins : 20 €


LES 4 SAISONS
RESTAURANT

Conformément à l'Arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en oeuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.

14 allergènes juridiques : Gluten, Lactose, Soja, Oeuf, Poisson, Crustacé, Mollusque, Cacahuète, Noix, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfite, Lupine.

Merci de préciser lors de votre réservation si vous avez des allergies ou intolérances à certains produits.
Nous pouvons également composer des plats végétariens pour ceux qui le souhaitent

Entrées

Croquette aux crevettes / gel bisqué / tartare de tomates / persil frit	20 €
Langoustina à la plancha / émulsion homardine / spaghetti de courgettes / croûtons de pain de seigle	22 €
Céviche de cabillaud / King crabe / pickles de légumes / gel de salsa / poudre d'herbes	22 €
Risotto de champignons / truffe d'été / mousseux parmesan / crumble	23 €

Plats

Filet de boeuf Simmental / frites au couteau / mesclun / béarnaise maison	28 €
Porc de Nassogne / girolles / mousseline de carottes / fèves des marais / jus corsé à la sauge	26 €
Pigeonneau / fregola / aubergines / tomates confites / mousseux échalotes	30 €
Solettes rôties / écrasé de Charlottes / ratatouille / mousseline au piment d'Espelette	26 €

Desserts et fromages

Crèmeux de fruits rouges / sorbet melon / feuilleté caramel / mousseux mascarpone	12 €
Abricots / meringue Combava / espuma au fromage frais / sorbet à la mélisse	12 €
Déclinaison de chocolats / fruits de la passion / mangue / tuile de riz soufflé	12 €
L'assortiment de fromages affinés	15 €

S
É
L
E
C
T
I
O
N
D
E
V
I
N
S
22€