

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

* Thon rouge Gravlax, mayonnaise aux avocats,
oignons rouges, tuile de foccacia et feuille d'huitre

Saint-Jacques rôties, saumon fumé par nos soins,
émulsion de chou-fleur, pak choi

* Veau, mousseline de petits pois, champignons,
churros au parmesan et jus corsé aux morilles

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

* Ananas poché, espuma au lait d'amandes et rhum,
crumble, gel de gingembre et glace carottes-jasmin

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

* Le Menu : 45 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 22 €

14 €
5 €

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 et persil frit
Thon rouge Gravlax, mayonnaise aux avocats, oignons rouges, tuile de foccacia et feuille d'huitre
Saint-Jacques rôties, saumon fumé par nos soins, émulsion de chou-fleur, pak choï
Raviole de cuisses de grenouilles, sot-l'y-laisse en tempura, sucrine et émulsion à l'ail noir

Plats

Filet de boeuf Simmental, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison
Veau, mousseline de petits pois, champignons, churros au parmesan et jus corsé aux morilles
Coquelet rôti, fregola, celeri rave en risotto, butternut,
réduction vin rouge et échalotes, chips de vitelotte (*pour deux couverts*)
Dorade royale sur peau, écrasé de pommes de terre,
jeunes poireaux, mousseline au piment d'Espelette

Desserts et fromages

Ananas poché, espuma au lait d'amandes et rhum, crumble, gel de gingembre et glace carottes-jasmin
Déclinaison chocolat-agrumes, tuile craquante, sorbet à l'orange sanguine
Crème brûlée à la vanille Bourbon
L'assortiment de fromages affinés

M
E
N
U

E
N
T
R
É
E

P
L
A
T

45€

S
É
L
E
C
T
I
O
N

D
E

V
I
N
S

22€