

# Menu Gourmet

Dégustation apéritive

\* Thon mi-cuit / tomate de Crimée /  
avocat / vinaigrette gaspacho / gel de calamansi

Dorade royale sur sa peau / paëlla de freekeh /  
chorizo / jus de moules / tuile safran

\* Veau basse température / mousseline d'artichaut /  
pointes vertes / chips de vitelotte / jus à l'ail noir

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

\* Autour de la fraise / cerise / rhubarbe /  
guimauve / sorbet griottes

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

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

15 €  
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 / persil frit	20 €
Thon mi-cuit / tomate de Crimée / avocat / vinaigrette gaspacho / gel de calamansi	22 €
Fraicheur de légumes croquants / Xérès / saucisse de Morteau / mayonnaise moutarde à l'ancienne / pickles de légumes	20 €
Asperges blanches / anguille fumée / mousseux à l'ail des ours / tuile craquante	22 €

## Plats

Filet de boeuf Simmental, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison	28 €
Veau basse température / mousseline d'artichaut / pointes vertes / chips de vitelotte / jus à l'ail noir	29 €
Dorade royale sur sa peau / paëlla de freekeh / chorizo / jus de moules / tuile safran	25 €
Coucou de Malines / petits pois / pousses d'épinards / asperges / jus corsé aux morilles	25 €

## Desserts et fromages

Véritable Dame Blanche / chocolat amer / crumble à la fève de Tonka	12 €
Autour de la fraise / cerise / rhubarbe / guimauve / sorbet griottes	12 €
Pêche de vigne pochée / biscuit moelleux aux amandes / glace lavande	12 €
L'assortiment de fromages affinés	15 €

S  
É  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N  
D  
E  
V  
I  
N  
S  
22€