

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

- * Foie gras aux cinq épices / fraîcheur de pois chiche /
déclinaison de betteraves / citrons confits
- Saint-Jacques snackées / coppa / potimarron /
mousseux de châtaignes / éclats de noix
- * Filet de biche / mousseline de panais /
trompette de la mort / choux de Bruxelles / poivrade aux airelles
- L'assortiment de fromage en supplément
et son verre de vin
- * Poire Nashi / chocolat amer / gel de ponzu /
glace aux graines de sésame torréfiées / nougatine

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
Supplément dessert
(Servi par table entière)

Le Menu : 29 €
10€
La sélection de vins : 20 €

Aucun changement possible


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

Foie gras aux cinq épices / fraîcheur de pois chiche / déclinaison de betteraves / citrons confits	22 €
Croquette aux crevettes / gel bisqué / tartare de tomates / persil frit	20 €
Saint-Jacques snackées / coppa / potimarron / mousseux de châtaignes / éclats de noix	26 €
Ris de veau croustillant / émulsion de cèpes de Bordeaux / truffe / tuile au parmesan	28 €

Plats

Filet de boeuf Simmental / frites au couteau / mesclun / béarnaise maison	28 €
Filet de biche / mousseline de panais / trompette de la mort / choux de Bruxelles / poivrade aux airelles	30 €
Perdreau cuit sur os / stoemp de chou vert / feuille craquante / lard fermier / jus corsé aux baies de genévrier (2 pers.)	28 €
Bar rôti / bouillon de Dashi / piments doux / dim sum aux crevettes / soja et algues pak choy	28 €

Desserts et fromages

Poire Nashi / chocolat amer / gel de ponzu / glace aux graines de sésame torréfiées / nougatine	12 €
Crunchy chocolat Guanaja / feuillantine / mousseux praliné	12 €
Ananas poché / mousseux mangue / glace au lait de coco / crémeux badiane-passion	12 €
L'assortiment de fromages affinés	15 €

S
É
L
E
C
T
I
O
N
D
E
V
I
N
S
22€