

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

Langoustina, salade thaï, gel de miso,
pickles de légumes, kroepoek à l'encre de seiche

* Oeuf de ferme, asperges de Malines,
émulsion à l'ail des ours, bonite fumée

* Carré d'agneau, paccheri au caviar
d'aubergine, espuma parmesan, rataouille provençale

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

* Les premières fraises, déclinaison pistache,
crumble vanille, gel de citron vert

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
Foie gras poêlé, citrons confits, chou rave, pomme granny, houmous de betteraves rouges
Oeuf de ferme, asperges de Malines, émulsion à l'ail des ours, bonite fumée
Langoustina, salade thaï, gel de miso, pickles de légumes, kroepoek à l'encre de seiche

Plats

Filet de boeuf Simmental, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison
Carré d'agneau, paccheri au caviar d'aubergine, espuma parmesan, rataouille provençale
Porc de Nassogne basse température,
déclinaison de panais, oignons grelots caramélisés et jus truffé
Barbue rôtie, pointes vertes, vitelotte, beurre blanc en siphon et anguille fumée

Desserts et fromages

Chocolat, nougat, tuile craquante, caramel au beurre salé et glace cacahuète
Les premières fraises, déclinaison pistache, crumble vanille, gel de citron vert
Tartelette rhubarbe, vanille, glace au cerfeuil, gel de myrtilles
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€