

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

Homard, quinoa, radis noirs, pickles de légumes,
mayonnaise à l'encre de seiche, tuile craquante

* Saint-Jacques rôties, émulsion de cerfeuil tubéreux,
boeuf Holstein, huile fumée et noix de cajou

* Filet de daquet, champignons des bois, mousseline de potiron,
chiconette caramélisée, pommes dauphine et poivrade aux baies de genévrier

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

* Poire infusée au café, espuma, crumble vanille,
glace au pain d'épices

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
Homard, quinoa, radis noirs, pickles de légumes, mayonnaise à l'encre de seiche, tuile craquante
Saint-Jacques rôties, émulsion de cerfeuil tubéreux, boeuf Holstein, huile fumée et noix de cajou
Foie gras poelé, tagliatelles de salsifis, émulsion à la tartufata, chips de pommes de terre

Plats

Filet de boeuf Simmental, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison
Coeur de cabillaud, purée de céleri rave, blettes croquantes, jus de crustacés
Filet de daguet, champignons des bois, mousseline de potiron, chiconette caramélisée, pommes dauphine et poivrade aux baies de genévrier
Porc de Nassogne basse température, jeunes carottes, déclinaison de choux romanesco, réduction de vin rouge aux échalotes

Desserts et fromages

Poire infusée au café, espuma, crumble vanille et glace au pain d'épices
Figue rôtie, mousseux chocolat blanc passion, glace au lait d'amandes
Crunchy chocolat guanaju, espuma praliné, glace vanille
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€