Carpe diem
vins & gastronomie

Chef COQ
GUILDE DES MÉTIERS DE BOUCHE

"Composition gourmande autour des produits de la mer" - du 23 au 26 MAI 2024

Comme une ôde à Poseïdon, Dieu mythologique de la Mer... Le temps d'un week-end, retrouvez à notre table les meilleurs produits de la marée...

MENU

Menu proposé le Jeudi 23, Vendredi 24, Samedi 25 et Dimanche 26 Mai 2024.

Farandoles de canailleries pour bien débuter la soirée & Coupe de fines bulles du moment.
Nous vous proposons le pain d'Apolline Herman (farine BIO et levain naturel), accompagné d'un beurre retravaillé par le chef...

Carpaccio de noix de Saint-Jacques finement relevé d'une huile d'olive extra vierge.
Petits légumes "aigre-doux" et véritable Caviar d'esturgeon - "Royal Belgian Caviar".

Saumon confit aux épices. Rémoulade de céleri rave "Bistro de Paris".
Asperges AAA en Belle-vue. Houmous au haddock fumé et gingembre pickles.

"Comme un FISH & CHIPS"
Beignets de Lotte "en tempura". Sauce tartare généreusement améliorée...

Cabillaud des côtes Belges et crevettes grises de Zeebruges. Poireaux de printemps à la crème.
Ecrasée de pomme de terre au beurre 1/2 sel.

Panacotta crémeuse aux premières fraises de la saison.
Insert au spéculoos et coulis de petits fruits rouges.

Nespresso - Nespresso Décafféinato - Thés & Infusions

Menu UNIQUE en 5 services, Apéritif, Vins & café : 90€
Menu unique en 5 service HORS boissons : 65€
NB: Attention, les chèques cadeaux ne sont pas utilisables pour ce menu.

Ici, on ne sert que des bonnes choses: Les céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poisson, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie.
Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies afin que nous puissions nous organiser en cuisine.

Nous de proposons pas de version 100% VEGETARIENNE OU VEGAN de notre menu...