Carpe diem
vins & gastronomie

Chef COQ
GUILDE DES MÉTIERS DE BOUCHE

MARS 2024

C'est bientôt le retour du printemps, alors on prend des risques avec un menu plus axé BISTRO des MAROLLES (Bruxelles)...

MENU

Menu proposé du Jeudi 29 Février au Dimanche 31 Mars inclus.

Mise-en-bouche du mois.
Nous vous proposons le pain d'Apolline Herman (farine BIO et levain naturel), accompagné d'un beurre retravaillé par le chef...

Parmentier de noix de Saint Jacques justes snackées, chair de boudin noir et pommes cuites.
Jus de viandes simplement réduit. Fricassée de petits champignons.
OU
Feuilleté croustillant de cuisses de grenouilles et poularde fermière. Jus monté au beurre d'ail et herbes fraîches.
OU
Terrine marbrée de foie gras de canard. Insert gourmand de moutarde Ed. Fallot (à Beaune) et pain d'épices.
Chutney de mangues et gingembre, légèrement épicé. Brioche au beurre au naturel.

Poitrine de volaille jaune (élevée au maïs) juste grillée. Jus des carcasses monté "à la Brabançonne" (Chicon et Gueuze).
Ecrasée de bintjes au beurre de ferme. Chiconnette braisée à la cassonade.
OU
Balotine de Sole limande de la mer du Nord. Jus "Au vert, comme pour les anguilles".
Ecrasée de bintjes au beurre de ferme. Chiconnette braisée au naturel.

Tiramisu traditionnel... Café, mascarpone, oeufs frais et Amaretto.
Monté à la minute !
OU
Fromages sélectionnés par Freddy (Crémerie St Simeon). Sirop, raisins et fruits secs.

Menu en 4 services (2 entrées) : 52€ OU Formule Carpe diem (4 services + vins & café) : 70€

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...