

ENTRÉE | STARTER

Saumon d'Écosse mariné aux agrumes
Scottish salmon marinated in citrus fruit

PLAT | MAIN COURSE

Agneau cuit à basse température - légumes hivernaux
Lamb cooked at low temperature - winter vegetables

DESSERT

Moelleux au chocolat belge - poire d'Aubel - caramel au beurre salé
Belgian chocolate cake - Aubel pear - salted butter caramel

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES
3-COURSE GASTRONOMIC MENU

CLASSIQUE	Sans boisson(s) No drinks included	60 € p.p
GOURMET	Eau · Sélection des vins · café et mignardise Water · Wine selection · coffee and mignardise included	80 € p.p
PRESTIGE	Champagne · trio d'amuses-bouches · Eau · Sélection des vins · café et mignardise Champagne · trio of appetizers · Water · Wine selection · Coffee and mignardise included	95 € p.p