

menu de saint-valentin

Coupe de champagne

Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive

ou, sans alcool

Bissap lover

Infusion de fleurs d'hibiscus, menthe et fleur d'oranger



Homard Breton

Crèmeux à l'amande et à l'avocat, brunoise légumes pickles et de pomme granny



Chou-fleur rôti à la flamme

Sauce « Pepian », orange sanguine, herbes fraîches



Linguine au caviar

Linguine al dente au beurre fermier, citron vert, Royal Belgian Caviar



Tournedos de bœuf Haspengouw

Jus corsé au porto, tombée de petits légumes au beurre demi-sel, pommes de terre confites



Mi corazón

Gâteau Savoie, crème mascarpone aux agrumes, pistache et hibiscus

Menu 85€

Sélection de vins adaptée 40€

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer

have a
sweet
mo
ment
of love

menu végétarien de saint-valentin

Coupe de champagne

Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive

ou, sans alcool

Bissap lover

Infusion de fleurs d'hibiscus, menthe et fleur d'oranger



Betteraves rouges et chioggia

Crèmeux à l'amande et à l'avocat, brunoise légumes pickles et de pomme granny



Chou-fleur rôti à la flamme

Sauce « Pepian », orange sanguine, herbes fraîches



Linguine au caviar d'algues

Linguine al dente au beurre fermier, citron vert, caviar d'algues



Galette végétale

Galette de butternut, kale et carottes, sauce châtaigne, tombée de petits légumes au beurre demi-sel, pommes de terre confites



Mi corazón

Gâteau Savoie, crème mascarpone aux agrumes, pistache et hibiscus

have a
sweet
mo
ment
of love

Menu 85€
Sélection de vins adaptée 40€

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer

Valentine's menu

Champagne coupe

Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive

or, without alcohol

Bissap lover

Hibiscus, mint and orange blossom infusion



Brittany Lobster

Almond and avocado cream, pickled vegetable and Granny Smith apple brunoise



Flame-Roasted Cauliflower

"Pepian" sauce, organic blood orange from Humbertus, fresh mint



Linguine with Caviar

Al dente linguine with farmhouse butter, lime, Royal Belgian Caviar



Haspengouw beef Tournedos

Port wine reduction, butter-glazed baby vegetables, confit potatoes



Mi corazón

Savoy cake, citrus mascarpone cream, pistachio and hibiscus

have a
sweet
**mo
ment**
of love

Menu 85€
Wine pairings 40€

We take care allergies and intolerances into consideration. Please let us know.

Valentine's veggie menu

Champagne coupe

Nicolas Feuillate Brut Réserve Exclusive

or, without alcohol

Bissap lover

Hibiscus, mint and orange blossom infusion



Red & Chioggia Beets

Almond and avocado cream, pickled vegetable and Granny Smith apple brunoise



Flame-Roasted Cauliflower

"Pepian" sauce, organic blood orange from Humbertus, fresh mint



Linguine with Seaweed Caviar

Al dente linguine with farmhouse butter, lime, seaweed caviar



Vegetable Galette

Butternut squash, kale and carrot galette, chestnut sauce, butter-glazed baby vegetables, confit potatoes



Mi corazón

Savoy cake, citrus mascarpone cream, pistachio and hibiscus

have a
sweet
mo
ment
of love

Menu 85€
Wine pairings 40€

We take care allergies and intolerances into consideration. Please let us know.