



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

LES MENUS

Par table : menu 5 services : pp 148,00 Euros - avec sélection de vins : pp 213,00 euros
Dernière commande à 13h 00 et 20h45

Tartare de bœuf, joue de veau, poitrine de lard confite au miel torréfié et quinoa à l'huile de noisette, riz sauvage soufflé, coulis de cressonnette et émulsion de piccalilli

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe farcies à la mousseline de saumon et aux épinards aillés, garniture croquante et baies d'argousier

Noisettes de chevreuil, fondant d'épaule au poivre Sarawak, champignons des bois, pickles de butternut, micro-pousses au vinaigre de cidre rouge

Émincé de poire doyenné, jus léger aux graines de vanille Bourbon et à la Badiane, crème d'amandes aux griottines

Ganache au chocolat Belcolade et thé caramel, mousse à la noix de coco, à l'eau de Villée et aux fruits de la passion

Par table : menu 6 services : pp 189,00 Euros - avec sélection de vins : pp 264,00 euros
Dernière commande à 12h45 20h30

Tartare de bœuf, joue de veau, poitrine de lard confite au miel torréfié et quinoa à l'huile de noisette, riz sauvage soufflé, coulis de cressonnette et émulsion de piccalilli

Tataki de thon sauvage aux graines de sésame, méli-mélo multicolore du jardin, coulis comme un tzatziki à la coriandre

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe farcies à la mousseline de saumon et aux épinards aillés, garniture croquante et baies d'argousier

Filet de Saint-Pierre, jus de crustacés épicés à la crème Rabache, cannelloni d'huîtres de Zélande et supions aux éclats de pamplemousse rose
Ou

Noisettes de chevreuil, fondant d'épaule au poivre Sarawak, champignons des bois, pickles de butternut, micro-pousses au vinaigre de cidre rouge

Émincé de poire doyenné, jus léger aux graines de vanille Bourbon et à la Badiane, crème d'amandes aux griottines

Ganache au chocolat Belcolade et thé caramel, mousse à la noix de coco, à l'eau de Villée et aux fruits de la passion

AUTOMNE 2021



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

LES MENUS

Par table : Menu 7 services : pp 234,00 euros - avec sélection de vins : pp 319,00 euros
Dernière commande à 12h30 et 20h15

Tataki de thon sauvage aux graines de sésame, méli-mélo multicolore du jardin,
coulis comme un tzatziki à la coriandre

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe farcies à la mousseline de saumon et aux épinards aillés,
garniture croquante et baies d'argousier

Filet de Saint-Pierre, jus de crustacés épicés à la crème Rabache,
cannelloni d'huîtres de Zélande et supions aux éclats de pamplemousse rose

Poêlée de cèpes, grillons de ris de veau au parfum de truffe du Piémont (Suppl. Truffe Blanche 42.-€)

Noisettes de chevreuil, fondant d'épaule au poivre Sarawak, champignons des bois,
pickles de butternut, micro-pousses au vinaigre de cidre rouge

Émincé de poire doyenné, jus léger aux graines de vanille Bourbon et à la Badiane,
crème d'amandes aux griottines

Ganache au chocolat Belcolade et thé caramel, mousse à la noix de coco,
à l'eau de Villée et aux fruits de la passion

SERVICE ET TAXES INCLUS
NOUS VOUS PRIONS DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.
PAR RESPECT POUR NOS ÉQUIPES, NOUS FERMONS NOTRE MAISON À 16H30 ET MINUIT

AUTOMNE 2021