

H Ô T E L
LES 3 CLÉS
1 9  1 0

Le menu des Gourmands

3 services – 35 € (1 entrée/1 plat/1 dessert)

4 services – 45 €

Entrée froide

Crème brûlée au foie gras, crumble cacao amer,
gel et billes de melon Cavaillon, pickles d'oignons rouges

Entrée chaude

Moules frites en chapelure de panko, poireaux à la vinaigrette,
marinière au piment d'Espelette, légumes croquants

Plat

Filet d'Anvers de veau cuit à basse température, frites de polenta,
piperade basquaise, billes de courgettes, jus de veau

Ou

Pavé d'omble chevalier saumoné, ravioles de truite,
jus aux herbes fraîches,
chantilly aux œufs de poissons volant au wasabi

Dessert

Brownies, carioca chocolat, quenelle de chocolat blanc

Ou

Pavlova aux fruits, coulis aux fruits de la passion
et vodka Cosmik de Gembloux

Ou

Dessert du jour

En supplément : Assiette de fromages (+ 9,00 €)