

# Banquet Menu

€ 48 p.p.

*Brochette de coquille saint jacques & mangue, piquée de citronnelle, écume à la passion*

Skewers of scallops with mango and citronella, foam with passion fruit

*Brochette van St-Jacobsvruchten met mango en citronella, schuim met passievrucht*

*Ou / or / of*

*Escalopine de foie de canard chaud, toast de cramique « façon pain perdu »*

*billes de raisin blanc caramélisées*

Escalopine from goose liver, french toast from raisin bread, caramelised white grapes

*Escalopine van ganzenlever, wentelteefje van rozijnenbrood, gecarameliseerde witte druif*



*Crémeuse de panais à l'œuf poché, huile de truffe blanche, salade herbeuse*

+€ 8 pp

Cream from parsnips with poached egg, white truffle oil, salad

+€ 8 pp

*Crème van pastinaak met een gepocheerd eitje, witte truffelolie en een slaatje*

+€ 8 pp



*Poitrine de pigeonneau royal rôti & sa cuisse confite à la lie de vin rouge*

*Cannelloni fourré aux cèpes, jus court au safran*

Roasted breast of pigeon, pigeon leg crystallized with red wine lees, cannelloni with cèpes mushrooms, jus with saffron

*Geroosterde borst van duif, duivenbil geconfijt met lie van rode wijn, cannelloni met cèpes champignons, jus met saffraan*

*Ou / or / of*

*Tronçon de turbot rôti, risotto moelleux à la lie de vin rouge*

*Tatin de champignons sauvages, beurre de cerfeuil*

Roasted turbot, risotto with red wine lees, wild mushrooms, chervil butter

*Geroostede tarbot, risotto met lie van rode wijn, wilde champignons, boter met kervel*



## Choc Ola

*Mousse au chocolat noir, crème brûlée à la vanille, biscuit croustillant au riz soufflé & au chocolat noir*

Dark chocolate mousse, crème brûlée with vanilla, crusty biscuit with rice soufflé and dark chocolate

*Mousse van donkere chocolade, crème brûlée met vanille en een krokant koekje met rijstsoufflé en donkere chocolade*

*Ou / or / of*

## Sofa

*Biscuit au chocolat, mousse au chocolat Manjari 64%, gelée de framboise*

Chocolate biscuit, chocolate mousse Manjari 64%, raspberries jelly

*Chocoladebiscuit, chocolademousse Manjari 64%, gelei van frambozen*

MENU IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

ONE MENU FOR WHOLE GROUP

ZELFDE MENUKEUZE VOOR DE GANSE GROEP

Menu valid from 1<sup>st</sup> January until 31<sup>st</sup> January 2011.