



# ***EVENING MENUS ET A LA CARTE***

## **Bienvenue !**

Notre cuisine s'inspire des produits du moment, des artisans locaux et des saveurs du monde. Chaque menu est une expérience, un équilibre entre tradition et créativité.

## **Welcome !**

Our cuisine is inspired by seasonal produce, local artisans, and world flavors. Each menu is an experience, a balance between tradition and creativity.

**mo  
ment.**



## **MENU DÉGUSTATION**

**MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 65 €**  
**Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing**

### **HOMARD BRETON**

**Crémeux à l'amande et à l'avocat, brunoise de légumes pickles,  
Granny Smith**

Breton lobster, almond and avocado cream, pickled vegetables  
brunoise, Granny Smith apple

### **CHOU-FLEUR RÔTI**

**Chou-fleur rôti à la flamme, oranges sanguines BIO valenciennes,  
sauce Pepian, herbes fraîches**

Flame-roasted cauliflower, pepian sauce, organic blood orange  
from Valencia, fresh herbs

### **TOURNEDOS HASPENGOUW**

**Boeuf Haspengouw, jus corsé au porto, pommes  
de terre confites, petits légumes au beurre demi-sel**

Haspengouw beef, rich port wine jus, confit potatoes and sautéed  
baby vegetables

### **MI CORAZON**

**Gâteau Savoie, crème mascarpone à la vanille, café, hibiscus, fruits  
secs torréfiés**

Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee, hibiscus,  
roasted dry fruits

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Toute modification ou adaptation entraîne un supplément. Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# m.

## **MENU DÉGUSTATION VEGGIE**

**MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 65 €**  
**Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing**

### **BETTERAVES ROUGES ET CHIOGGIA**

**Crémeux à l'amande et à l'avocat, brunoise de légumes pickles,  
Granny Smith**

Red and Chioggia beet, almond and avocado cream, pickled vegetables brunoise, Granny Smith apple

### **CHOU-FLEUR RÔTI**

**Chou-fleur rôti à la flamme, oranges sanguines BIO valenciennes,  
sauce Pepian, herbes fraîches**

Flame-roasted cauliflower, pepian sauce, organic blood orange from Valencia, fresh herbs

### **GALETTE VEGETALE**

**Galette de butternut, kale et carottes, légumes verts croquants,  
pommes de terre confites**

Butternut, kale and carrot galette, confit potatoes and crunchy green vegetables

### **MI CORAZON**

**Gâteau savoie, crème mascarpone à la vanille, café, hibiscus, fruits  
secs torréfiés**

Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee, hibiscus, roasted dry fruits

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Toute modification ou adaptation entraîne un supplément. Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

*Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# m.

## À LA CARTE !

### ENTRÉES - STARTERS

- ✓ **Chou-fleur rôti à la flamme, sauce pepian, orange sanguine** 16€  
Flame-roasted cauliflower, pepian sauce, blood orange
- Endive belge, jambon à l'os, béchamel, fromage** 18€  
Belgian endive gratin, bone-in ham, béchamel sauce, cheese
- Homard breton, crémeux à l'amande et à l'avocat, brunoise de légumes pickles, Granny Smith** 24€  
Breton lobster, almond and avocado cream, pickled vegetables brunoise, Granny Smith apple
- ✓ **Betteraves rouges et Chioggia, crémeux à l'amande et à l'avocat, brunoise de légumes pickles, Granny Smith** 18€  
Red and Chioggia beet tartare, almond and avocado cream, pickled vegetables brunoise, Granny Smith apple
- Linguine au caviar belge** 24€  
Beurre de ferme, citron vert, Royal Belgian Caviar  
*Linguine with Royal Belgian caviar, farm butter, lime*
- ✓ **Linguine au caviar d'algues** 19€  
Beurre de ferme, citron vert, caviar d'algues  
*Linguine with seaweed caviar, farm butter, lime*

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

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# m.

## À LA CARTE !

### PLATS - MAINS

-  **Galette végétale au butternut, kale et carottes, légumes verts croquants et pommes de terre** **32€**  
Butternut, kale and carrot galette, crunchy green vegetables and potatoes.
- Poisson du jour sauce au beurre blanc, légumes verts croquants, noisettes, oranges bio, pommes de terre** **34€**  
Fish of the day, white butter sauce, crunchy green vegetables, hazelnuts, organic oranges, potatoes
- Tournedos de boeuf Haspengouw, jus corsé au porto, pommes de terre confites, petits légumes au beurre demi-sel** **37€**  
Haspengouw beef, rich port wine jus, confit potatoes and sautéed baby vegetables
- Pluma ibérique basse température, chimichurri, patates douces, petits légumes au beurre demi-sel** **39€**  
Low temperature iberian pork pluma, chimichurri, sweet potatoes, sautéed baby vegetables

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

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*

# **m.**

## **À LA CARTE !**

### **DESSERTS**

#### **VANILLA RICE**

**10€**

**Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat,  
fruits frais et fruits secs torréfiés**

*Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache,  
roasted nuts.*

#### **MI CORAZON**

**10€**

**Gâteau savoie, crème mascarpone à la vanille, café,  
hibiscus, fruits secs torréfiés**

*Savoy sponge cake, mascarpone and vanilla cream, coffee,  
hibiscus, roasted dry fruits*

#### **SAY CHEESE**

**14€**

**Assortiment de trois fromages**

*Selection of three cheeses*

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

*Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.*