



-Menu de Saison-

Tataki de bonite, crème aigre à l'aneth, pickles de girolles, croquant à l'ai noir

Tataki van bonito, zure room met dille, pickels van cantharellen, knoflookcrisp

Bonito tataki, sour cream with dill, pickled chanterelles, black garlic crisp

*** Cappuccino de butternut, espuma de marron, brioche aux champignons des bois ***

Cappuccino van butternut, espuma van kastanje, brioche met boschampignons

Butternut squash cappuccino, chestnut espuma, brioche with wild mushrooms

Pintadeau basse t°, tartufata, parmentier de vitelotte et cuisse confite, gel de cranberries

Op lage temperatuur gegaarde parelhoen, tartufata, parmentier van vitelotte en gekonfijte bout, cranberrygel

Low-temperature cooked guinea fowl, tartufata, vitelotte potatoes and confit leg parmentier, cranberry gel

Ou

Filet de bar poêlé, risotto à la florentine, crevettes grises, beurre blanc perlé

Gebakken zeebaarsfilet, Florentijnse risotto, grijze garnalen, beurre blanc

Pan-seared sea bass fillet, Florentine risotto, north sea grey shrimps, beurre blanc

Crème brûlée au sureau, glace vanille

Crème brûlée met vlierbloesem, vanille-ijs

Elderflower crème brûlée, vanilla ice cream

3 Services : 59€

4 Services : 69€

Forfait Vin, eau, café ou thé 22€/28€

Bouchard Ainé et Fils

Grenache, Colombard

Bouchard Ainé et Fils

Grenache, Syrah

Forfait sans alcool 16€/22€

The Zero-Sauvignon Blanc

The Zero-Rosé Premium

Eau, café ou thé

+32 (2) 655.73.73 / glb@martinshotels.com / www.martinshotels.com

