



-Menu de Saison-

Saumon gravlax fumé, gel de coing, pickles d'échalote, noisettes torréfiées
Gerookte gravlax zalm, kweepeergel, pickels van sjalot, geroosterde hazelnoten
Smoked salmon gravlax, quince gel, pickles of schallot, roasted hazelnuts

Velouté de topinambour, œuf parfait, foccacia, tapenade d'artichaut, pancetta
Velouté van aardpeer, perfect ei, focaccia, artisjoktapenade, pancetta
Jerusalem artichoke velouté, perfect egg, focaccia, artichoke tapenade, pancetta

Gyozas de gambas royales, jus perlé au curry rouge, espuma de patates douces, pakchoï grillé

King prawns gyozas, rode curry pareljus, espuma van zoete aardappel, gegrilde paksoi
King prawns gyozas, pearl of red curry sauce, sweet potato espuma, grilled pakchoi

Ou

Ballotine de pintade à basse température, persillade de champignons, polenta au pecorino

Parelhoenballotine op lage temperatuur gegaard, champignons met peterselie, polenta met pecorino

Ballotine of guinea fowl cooked at low temperature, mushroom parsley, polenta with pecorino

Tiramisu aux spéculoos et mandarine

Tiramisu met speculoos en mandarijn
Tiramisu with speculoos and mandarin

3 Services : 55€

***4 Services : 65€**

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€

Osan - Verveine, Curcuma

Osan - Shiso, Basilic

Eau, café ou thé

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

