



-Menu de Saison-

Croquant de saumon gravlax, curry jaune, raifort, mousse de patate douce au citron vert

Krokante van gravlaxzalm, gele curry, mierikswortel, zoete aardappelmousse met limoen

Crispy gravlax salmon, yellow curry, horseradish, sweet potato lime mousse

*** Haut de cuisse de poulet en barbecue, noix de cajou, salsa de tomate et féta, espuma de salmorejo ***

Barbecue kipdij, cashewnoten, tomaat en fetasalsa, salmorejo-schuime

Barbecued chicken thigh, cashew nuts, tomato and feta salsa, salmorejo foam

Gambas royales et rouget grondin, fenouil confit au citron, purée à la salicorne, huile de bouillabaisse

Royales Gambas, rode mul, gekonfijte venkel met citroen, aardappelpurée met zeekraal, bouillabaisse-olie

King prawns and red mullet, candied fennel with lemon, mashed potato with samphire, bouillabaisse oil

Ou

Magret canard fumé et grillé, espuma de cèleri et truffe, pomme en deux textures

Gerookte en gegrilde eendenborst, espuma van selderij en truffel, appel in twee texturen

Smoked and grilled duck breast, celery & truffle espuma, apple in two textures

Meli-melo de fraises et mures, sabayon au cava, crumble de pistache

Meli-melo van aardbeien en bramen, cava sabayon, pistache crumble

Strawberry and blackberry medley, cava sabayon, pistachio crumble

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

