

«Private Art Dinner» Jeudi 03 mai 2018 à 19h00

Notre majestueuse table signée Stefan Knopp peut accueillir 18 personnes aimant "le Beau, le Bon".
Vous aurez la possibilité de déguster dans un cadre artistique hors du commun,
le Menu haut en couleurs du Chef Jean-Sébastien Prijot.

Mises en bouche :

Jus vif, fleur de Lys, courges et citron de Menton.

Cru de Dorade, fruits de la passion, mangue acidulée, coriandre et noix de cajou.

Raviole de butternut, coulis de potimaron, croustillants de carottes.

Saumon mariné, épices tandori, vierge de légumes acidulée, réglisse et piment doux.

Entrée :

Tataki de black angus, tikka massala, poivrons fumés, pickles d'oignons, rouge, cumin.

Ou

Tataki de thon rouge, tikka massala, poivrons fumés, pickles d'oignons, rouge, cumin.

Plat :

Dos de Skrey au gros sel, coeur de laitue, curry-vert, citron kaffir, gingembre et citronnelle.

Ou

Agneau des prés salins, petits pois, croustillant d'herbes fraîches, légumes croquants, jus vert.

Dessert :

Chocolat Valhrona 70%, caramel beurre salé, marrons glacés, vanille bourbon et cacahuètes.



15 codes couleurs dans l'assiette par le Chef Jean-François Prijot

Mises en Bouche	●	●	●	●	
Entrée	●	●	●		
Plat	●	●	●		
Dessert	●	●	●	●	●

Formule 85€/personne

Apéritif - Menu au choix
eaux - café-thé & vins à discrétion
Formule hors vins 65€

INSCRIPTION AVANT LE 25 avril au 0477 73 59 20 ou plunusaudrey@skynet.be