

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

SPÉCIAL TRUFFE

18/01 → 01/02

FR

NL

EN



LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

SPÉCIAL TRUFFE

59,50 €/P.P TVAC

MISE EN BOUCHE

Éveil de saison autour de la truffe noire

fine bouchée de bienvenue aux accents terriens et délicatement parfumés.

ENTRÉES

Omelette minute aux éclats de truffe noire

Texture baveuse parfaitement maîtrisée, servie dans sa plus pure expression gastronomique.

Toast forestier gourmand

Pain croustillant, fricassée de champignons des sous-bois, subtils effluves de truffe noire.

PLATS

Roue de Grana Padano fondante

Linguine fraîches délicatement enrobées, truffe noire fraîchement râpée à table.

Risotto crémeux à l'italienne

Pointe d'asperges vertes croquantes, finition généreuse de truffe noire fraîche.

DESSERTS

Fondant intense au chocolat noir et truffe

Cœur coulant, alliance profonde et élégante des saveurs.

Crème brûlée à la truffe

Vanille subtile, caramel croustillant, finale longue et raffinée.

Un menu pensé comme une ode à la truffe, entre élégance, générosité et émotion gastronomique.

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

TRUFFEL SPECIAL

59,50 €/P.P VAT.INC

AMUSE-BOUCHE

Seizoens-ontwaken met zwarte truffel, een verfijnd welkomsthapje met aardse toetsen en een delicaat smaak-accent.

VOORGERECHTEN

Verse omelet met geraspte zwarte truffel

Perfect beheerste smeuïge textuur, geserveerd in zijn puurste gastronomische vorm.

Verfijnde bos-toast

Krokant brood, fricassee van bos-champignons, subtiele aroma's van zwarte truffel.

HOOFDGERECHTEN

Smeltend Grana Padano-wiel

Verse linguine, delicaat omhuld met vers aan tafel geraspte truffel.

Romige risotto op Italiaanse wijze

Knapperige groene aspergepunten, royale afwerking met verse zwarte truffel.

DESSERTS

Intense fondant van pure chocolade en truffel

Vloeibare kern, diepe en elegante smaakcombinatie.

Crème brûlée met truffel

Subtiele vanille, krokante karamel met een lange en verfijnde smaakfinale.

Een menu opgevat als ode aan de truffel met elegantie, gulheid en gastronomische emotie.

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

TRUFFLE SPECIAL

59,50 €/P.P VAT.INC

MISE EN BOUCHE

Seasonal Awakening with Black Truffle

A refined welcome bite with earthy notes and delicate aromatic accents.

ENTRÉES

Freshly Made Omelette with Black Truffle Shavings

Perfectly silky texture, served in its purest gastronomic expression.

Gourmet Forest Toast

Crispy bread topped with a woodland mushroom fricassée,
enhanced by subtle hints of black truffle.

PLATS

Melted Grana Padano Wheel

Fresh linguine gently coated, finished with freshly grated black truffle at the table.

Italian-Style Creamy Risotto

Crisp green asparagus tips, generously finished with fresh black truffle.

DESSERTS

Intense Dark Chocolate and Truffle Fondant

Molten centre, an elegant and deeply aromatic pairing.

Black Truffle Crème Brûlée

Delicately infused vanilla, crisp caramelised topping, and a long, refined finish.

A menu conceived as an ode to the truffle, blending elegance, generosity, and gastronomic emotion.