

MENU SIGNATURE

Fête des Mères

Un hommage gourmand à toutes les mamans, imaginé comme une douce parenthèse de partage et de raffinement.

ENTRÉES

Aiguillettes de magret de canard grillées

Jeunes pousses croquantes – noisettes torréfiées – sauce plume

ou

Croustade de saumon dorée

Tombée d'épinards – beurre citronné

PLATS

Lapin fermier cuit à basse température

Jus façon grand-mère – légumes printaniers

ou

Dos de cabillaud rôti

Tapenade d'olives – mousseline fumée

DESSERTS

Crème brûlée au cuberdon

ou

Tartelette au chocolat soufflé

Ganache légère – cacao intense



SIGNATURE MENU

Mother's Day

A gourmet tribute to all mothers, conceived as a gentle moment of sharing and refinement.

STARTERS

Grilled duck breast aiguillettes

Crisp baby leaves - toasted hazelnuts - delicate "plume" sauce

or

Golden salmon croustade

Wilted spinach - lemoned butter

MAIN COURSES

Slow-cooked farm rabbit

Homestyle juice - spring vegetables

or

Roasted cod loin

Olive tapenade - smoked mousseline

DESSERTS

Crème brûlée with cuberdon (Belgin raspberry candy)

or

Chocolate soufflé tartelet

Light ganache - intense cocoa



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SIGNATURE MENU

Moederdag

Een culinaire ode aan alle mamas, bedacht als een zachte onderbreking van samenzijn en verfijning.

VOORGERECHTEN

Gegrilde reepjes eendenborst

Krokante jonge blaadjes - geroosterde hazelnoten - lichte "plume" -saus
of

Zalmcroustade

Spinazie - citroenboter

HOOFDGERECHTEN

Langzaam gegaard boerderijkonijn

"Jus" op grootmoederswijze - lente groenten
of

Gebakke Cabelauw

Olijvetapeande - gerookte mousseline

NAGERECHTEN

Crème brûlée met cuberdon

of

Chocoladetartelette

Lichte ganache - intense cacao

