MENU SIGNATURE

Pâques

Une ode aux saveurs printanières, entre tradition et créativité, pour célébrer Pâques autour d'une cuisine généreuse et élégante.

ENTRÉES

Ravioli ouvert de gambas rôties

Compotée d'endives – quenelle de ricotta – aneth – citron vert

ou

Asperges en double texture

Vinaigrette aux herbes fraîches – croustillant d'ibérico

PLATS

Souris d'agneau confite

Jus parfumé aux épices douces – garniture printanière

ou

Dos de cabillaud rôti aux asperges

Écrasé de pommes de terre – mousseline de vin jaune

DESSERTS

Trio de douceurs de Pâques

Croquant chocolat – crème brûlée vanillée – sablé beurre caramel

La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SIGNATURE MENU

Paasfeest

Een ode aan lente-smaken tussen traditie en créativiteit, om pasen te vieren met een genereuze en elegante keuken.

VOORGERECHTE

Open raviool met geroosterde gamba's

Met witloof - ricotta - dille - limoen

of

Asperges in dubbele textuur

kruidendressing van verse kruiden - krokant ibérico

HOOFDGERCHTEN

Gegaarde lamsschenkel

Geurige jus met milde specerijen lente - garnituur

of

Geroosterde kabeljauwfilet met asperges

Aardappelen - fijne mousseline met vin jaune uit de Jura

NAGERECHTEN

Trio Paaslekkernijen

Chocoladecrunch - vanille crème brulée - koekje met karamelboter

La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SIGNATURE MENU

Easter

An ode to spring flavours between tradition and creativity to celebrate Easter around a generous and elegant cuisine

STARTER

Open ravioli of roasted prawns

Endive compote - ricotta quenelle - dill - lime

or

Asparagus in two textures

Fresh herb vinaigrette - Iberico ham crisp

MAIN COURSE

Slow-confited lamb shank

Gently spiced jus – spring vegetables

or

Roasted cod loin with asparagus

Crushed potatoes - delicate Jura yellow wine mousseline

DESSERTS

Easter dessert trio

Chocolate crunch - vanilla crème brûlée - caramel butter sablé

La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE