

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

Une promenade culinaire entre Terre et Lac

59,50 €/P.P

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉES

Le Veau & les agrumes

Vitello Tonnato - Gremolata aux agrumes - Fraîcheur et finesse

ou

Terre & Océan

Poulpe fondant - Effiloché de porc confit - Jeu de textures

PLATS

Signature iodée

Espadon mi-cuit - Tagliatelles à l'encre de seiche - Jus de palourdes - Eclat de Combava

ou

L'Agneau en générosité

Souris confite aux épices du monde - Polenta grillée - Fèves des marais - Jus corsé

DESSERTS

Fraîcheur végétale

Fraise en infusion - Menthe fraîche - Poivre noir - Sorbet basilic

ou

Douceur de caractère

Croquant de chèvre - Miel - Figs confites

**AU CŒUR DES LACS, NOUS FAÇONNONS BIEN PLUS QU'UNE CUISINE :
UNE EXPÉRIENCE OÙ LE GOÛT, LE LIEU ET L'INSTANT NE FONT QU'UN.**

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

Een culinaire wandeling tussen land en zee

59,50 €/P.P

APERITIEF HAPJESVAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

Kalfsvlees & citrus

Vitello tonnato – citrus gremolata – frisheid en finesse

of

Land & Zee

Zacht gegaarde octopus – pulled confit varkensvlees – spel van texturen

HOOFDGERECHTEN

Zee-signatuur

Half gegaarde zwaardvis – tagliatelle met inkt van zeekat

Venusschelpensaus – toets van combava

of

Lamsvlees in volle rijkdom

Gekonfijte lamsschenkel met wereldse kruiden

Gegrilde polenta – tuinbonen – krachtige jus

DESSERTS

Frisse toetsen

Aardbei-infusie – verse munt – zwarte peper – basilicumsorbet

of

Karaktervolle zoetheid

Knapperige geitenkaas – honing – gekonfijte vijgen

**IN HET HART VAN DE MEREN CREËREN WIJ MEER DAN ALLEEN
GERECHTEN:
EEN ERVARING WAAR SMAAK, OMGEVING EN MOMENT ÉÉN
WORDEN.**

LA BRASSERIE DES LACS

MENU SIGNATURE

A culinary journey between Land & Lake

59,50 €/P.P

CHEF'S AMUSE-BOUCHE

STARTERS

Veal & Citrus

Vitello tonnato – citrus gremolata – freshness and finesse

or

Land & Sea

Tender octopus – slow-cooked pulled pork – contrast of textures

MAIN COURSES

Ocean Signature

Seared swordfish – squid ink tagliatelle

Clam jus – hint of combava

or

Lamb in its full expression

Slow-cooked lamb shank with world spices

Grilled polenta – broad beans – rich jus

DESSERTS

Freshness & Herbs

Strawberry infusion – fresh mint – black pepper – basil sorbet

or

Sweet & Savoury indulgence

Crispy goat cheese – honey – candied figs

**AT THE HEART OF THE LAKES, WE CRAFT MORE THAN CUISINE:
AN EXPERIENCE WHERE TASTE, PLACE AND MOMENT BECOME ONE.**