



**LA NUIT ÉTOILÉE DE  
VINCENT GARDINAL,  
LE PRIEURÉ SAINT-GÉRY  
ÉTABLISSEMENT 1 ÉTOILE  
AU GUIDE MICHELIN**



**MISES EN BOUCHE**

*Un cake salé et un cocktail de truite, mangue,  
courgette, pomme verte relevé de vanille*

\*

**ENTREE**

*Galantine d'asperges blanche et verte façon à la flamande, saumon fumé,  
crémeux d'avocat, chantilly montée aux fines herbes et caviar.*

\*\*

**SECONDE ENTREE**

*Grosse gambas cuites doucement, houmous relevé de curry léger, émulsion  
froide des carcasses, Porto blanc/lait de coco, huile de verveine.*

\*\*\*

**PLAT**

*Coucou de Malines fourré de champignons de saison et escargot, travaillé  
comme un vol au vent.*

**OU**

*Le poisson du moment en papillote, beurre frappé aux fines herbes.*

\*\*\*\*

**DESSERT**

*Un sablé friable au café, chocolat/pistache.*