



**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.