

3 Course Menu- Opera-Flamant-Dine&Stay 2026

*

Creamy burrata, Charentais melon, green tomato consommé and basil sorbet.
Burrata crémeuse, melon Charentais, consommé de tomate verte et sorbet au basilic.
Romige burrata, Charentaismeloen, consommé van groene tomaat en basilicumsorbet.

OR / OU / OF

Crispy grey shrimp croquette wrapped in kadaif pastry, shellfish bisque and Greek yogurt.
Croquette de crevettes grises en kadaif croustillant, bisque de crustacés et yaourt grec.
Krokante grijze-garnaalkroket in knapperig kadaifdeeg, schaaldierenbisque en Griekse yoghurt.

**

Grilled Mechelen Cuckoo chicken supreme, roasted white peach and creamy mint peas.
Suprême de Coucou de Malines grillé, pêche blanche rôtie, crémeux de petits pois à la menthe.
Gegrilde suprême van Mechelse Koekoek, geroosterde witte perzik en romige doperwtencrème met munt.

OR / OU / OF

Cod loin wrapped in green and golden zucchini, wild garlic risotto and saffron sauce.
Dos de cabillaud en robe de courgettes vertes et dorées, risotto à l'ail des ours et sauce safranée.
Kabeljauwhaasje in een jasje van groene en goudgele courgette, risotto met daslook en saffraansaus.

Coconut pavlova, roasted pineapple and fresh verbena.
Pavlova à la noix de coco, ananas rôti et verveine fraîche.
Kokospavlova, geroosterde ananas en verse verveine.

