

OPERA MENU – FLAMANT MENU – DINE & STAY

Valid till end 09/2025

Amuse-bouche.

Velouté de panais - gingembre - lait de coco - panais croustillant - beignet au curry
Parsnip velouté – ginger – coconut milk - crispy parsnip – curry beignet
Velouté van pastinaak – gember – kokosmelk - krokante pastinaak - beignet van curry

OR

Croquettes de crevettes - curry rouge - croustillant de nouilles
Shrimp croquettes - red curry - crispy noodle crunch
Garnaal kroketten – rode curry - krokantje van noedels
**Price winner @ culinary festival Brussels 2023*

Cabillaud - purée de patate douce fumée - bimi rôti – sésame
Cod - smoked sweet potato purée - roasted bimi -sesame
Kabeljauw - gerookte zoete-aardappelpuree - geroosterde bimi - sesam

OR

Steak AAA - sauce Béarnaise ou au poivre - légumes de saison
AAA strip loin - Béarnaise or Pepper sauce - seasonal vegetables
AAA-lendebiefstuk - Béarnaise of pepersaus - seizoensgroenten

Panna cotta à la vanille et aux pêches – réduction de confiture de framboises est vin rouge - agrume
Vanilla and peach panna cotta - raspberry jam and red wine reduction – citrus
Vanille en perzik panna cotta – reductie van frambozenconfituur en rode wijn - citrus

Price : € 55 pp

