

OPERA MENU – FLAMANT MENU – DINE & STAY

Valid till end 09/2025

Amuse bouche.

Velouté de panais - gingembre - lait de coco - beignet au curry
Velouté of Parsnip - ginger - coconut milk – doughnuts au curry
Velouté van aardpeer - gember - kokosmelk - beignet van curry

OR

Croquettes de crevettes - curry rouge
Shrimp croquettes - red curry
Garnaal kroketten – rode curry
**Price winner @ culinary festival Brussels 2023*

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

OR

Steak AAA - sauce Béarnaise ou poivre - légumes de saison
Strip loin - Béarnaise or Pepper sauce - seasonal vegetables
Lendebiefstuk - Béarnaise of pepersaus - seizoensgroenten

Panna cotta aux pêches et vanille – confiture de framboise – vin rouge - agrumes
Vanilla and peach panna cotta - raspberry confiture - red wine – citrus
Vanille en perzik panna cotta – confituur van framboos – rode wijn - citrus

Price : € 55 pp

