

Nothing
brings
PEOPLE
together
— like —
GOOD FOOD



Jee May



Menu de saison - Seasonal menu

Choisissez une entrée et un plat OU un plat et un dessert
You select a starter and a main course OR a main course and a dessert

ou **€ 38.00** or

une entrée, un plat et un dessert (sorbet inclus)
a starter, a main course and a dessert (inclusive sherbet)

€ 42.00

ENTREES APPETIZERS

Gamba stroganoff', orecchiette pasta, gremolata
Gamba 'stroganoff', orecchiette pasta, gremolata
ou / or

Salade Waldorf, vinaigrette bière 'Duvel'
Waldorf salad, beer dressing 'Duvel'

SORBET SHERBET

Sorbet rafraîchissant de 'Gin & Tonic'
Refreshing 'Gin & Tonic' sherbet

PLATS MAIN COURSES

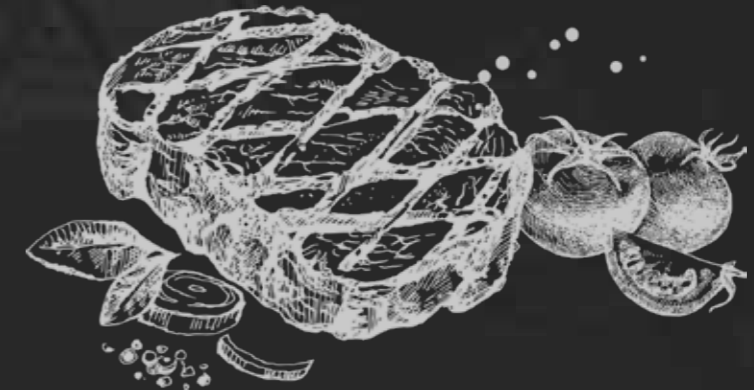
Filet de loup de mer poêlée, endive crémeux, lardons croustillants, pommes de terre rissolées
Baked seawolf fillet, creamy endives, crispy bacon, seared potatoes
ou / or

Pintade rôtie peau croustillante, pilaf de riz sauvage, brunoise de courgettes, aubergines et poivrons, sauce 'archiduc'
Crispy roasted guinea fowl, wild rice pilaf, brunoise of zucchini, eggplant and peppers, 'archiduc' sauce

DESSERTS DESSERTS

Interprétation du chef de 'gâteau forêt noire'
Chef's interpretation of 'black forrest cake'
ou / or

Assiette de 3 fromages (supplément de € 3.00)
Cheese platter with 3 different cheeses (surcharge of € 3.00)



 Spécialité du chef
Chef's specialty

 Préparation en salle (non réalisable en terrasse)
Restaurant preparation (not applicable on terrace)

 Plats végétariens
Vegetarian dish

Les prix sont annoncés en €, TVA et service inclus. Dans le cas où vous êtes sujet à certaines allergies, n'hésitez pas à le communiquer à notre Maitre d'hôtel qui vous apportera le conseil adapté.
Rates are inclusive VAT, service and are in €. Ask our manager for the ingredients of our dishes in case you are allergic for certain products.