

CAMILLE DORSEMANS

Menu

ENTRÉE STARTER

gaspacho vert au concombre et à la menthe, burrata crémeuse, éclats de noisettes grillées

fresh green gaspacho w/ mint and cucumber, burrata cheese, cream and grilled nuts

ou/or

cannellonis de courgettes à la ricotta et aux crevettes, pomme verte, vinaigrette au citron et cacahuètes

zucchini cannellonis filled w/ricotta cheese, shrimps, green apple, lemon vinaigrette and peanuts

ou/or

brioche grillée, aubergines rôties et en caviar, poires, chips de bacon, miel, sésame et roquette
grilled brioche, roasted eggplants and caviar, fresh pears, bacon chips, honey, sesame and rucola

PLAT MAIN

risotto crémeux aux petits pois, noix de saint jacques juste snackées, parmesan

creamy risotto, green peas, snacked scallops, parmesan cheese

ou/or

suprême de poulet rôti, brocolis grillés, oignons caramélisés, sauce au cassis et basilic

roasted chicken breast, grilled brocolinis, caramelized onions, blueberry sauce with basil

ou/or

thon rouge en tataki, purée de petits pois, crème épaisse, fraises, balsamique et sauce au persil

red tuna tataki, green peas purée, white cream, strawberries, balsamic and parlsey sauce

FROMAGE CHEESE (+ 12 EUROS PP)

planche de fromages et fruits, pain frais

cheese and fruits pairing, fresh bread

DESSERT

fondant au chocolat, fleurs de sel et cacahuètes

chocolate fondant cake, sea salt and peanuts

ou/or

tarte de saison aux pêches rôties, crème de mascarpone vanille, éclats de chocolat noir

seasonal tart with roasted peaches, vanilla mascarpone cream, chocolate chips

ou/or

fraises fraîches et en coulis, biscuit meringue, yaourt, chantilly

fresh strawberries and coulis, meringue biscuit, yogurt, chantilly