

CAMILLE DORSEMANS

Menu

ENTRÉE STARTER

féta caramélisée, raisin rôti au miel, vinaigrette aux noisettes, persil et romarin

caramelized feta cheese, roasted grapes with honey, nut, parsley and rosemary vinaigrette

ou/or

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

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

ou/or

oeuf mollet, purée d'aubergines au basilic, chips de bacon, chèvre frais et croutons à l'ail

soft-boiled egg, eggplant and basil purée, bacon chips, fresh cheese and garlic bread

PLAT MAIN

risotto à la crème de brocolis, noix de saint jacques juste snackées, parmesan

creamy risotto, brocolini cream, snacked scallops, parmesan cheese

ou/or

magret de canard, purée maison, oignons caramélisés, sauce aux myrtilles et basilic

duck breast, homemade purée, caramelized onions, blueberries and basil

ou/or

suprême de poulet rôti, écrasé de patates douces, vinaigrette ail frit, câpres et cranberries

roasted chicken breast, sweet potato purée, fried garlic vinaigrette, capers and cranberries

FROMAGE CHEESE (+12 EUROS PP)

planche de fromages français, pain frais (avec explications)

french cheese board, fresh bread (with explanation)

DESSERT

fondant au chocolat, fleurs de sel et cacahuètes

chocolate fondant cake, sea salt and peanuts

ou/or

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

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

ou/or

mousse au chocolat et pralinés, huile d'olive, fleur de sel

pralinés and chocolate mousse, olive oil, sea salt