# Faculty Club

Gastronomie sur mesure...

# Savourer de la gastronomie dans un cadre inoubliable?

# Un endroit…Faculty Club

- ✓ **Site unique au Grand Béguinage, Patrimoine Mondial de l'UNESCO**
- ✓ **Service professionnel**
- ✓ **Parking gratuit pour vos invités**

**Suggestion d'apéritif = € 12 p.p.**
**(1 verre de Cava ou Méthode Traditionnelle & 2 amuses-bouches)**

**Menu 3 cours = € 52 p.p.**
**Menu 4 cours = € 60,50 p.p.**
**Menu 5 cours = € 72,50 p.p.**
**(café et mignardises fait maison inclus)**

## Menu du 15 janvier au 9 mars 2018:

Entrées

- Salade de filet de caille, crème d'artichauts, chicorée frisée et pousses de moutarde, crumble de cacahuètes caramélisées et framboises
- Aile de raie vapeur aux échalotes confites, espuma de pommes de terre, câpres frites et jeunes oignons
- Poitrine de porc cuite à basse température, purée de pommes de terre et chou frisé, mousseline aux pickles et crumble de saucisse fumée et d'échalote
- Cabillaud cuit sur peau, fregula, citron confit et sauce au beurre blanc et aux herbes potagères

Plats de résistance

- Skrei cuit sur peau, poireaux grillés, salade de chou pointu et fenouil, lardons, coulis de cresson de fontaine et pommes de terre en robe des champs
- Filet de porc tandoori, croquette de chorizo, crème de potiron, chiconette cuite, carotte des sables et choux de Bruxelles
- Steak de veau grillé, crème de panais, scorsonère et pleurote, rondelles de betterave rouge caramélisée, petit rouleau de chou de Milan, chiconette cuite et pommes dauphine
- Bar rôti, risotto de champignons des bois, carotte des sables, chiconette et mousse de cèpes

Entremets

- Ratatouille du chef en croûte et maquereau mariné et grillé
- Soupe de petits pois à la menthe et à la coriandre, noix de poulet, fine brunoise de navet et espuma de lard fumé
- Saltimbocca de plie, tomate séchée au soleil, comté, basilic et lardo di colonato

Desserts

- Crème au chocolat au lait, crème glacée à la banane, orange marinée et crumble de spéculoos et d'épices
- Salade de fruits à l'orientale, agrumes et mangue, sorbet de litchi et pamplemousse et jus frais de gingembre et d'orange
- Assiette de 3 mini desserts
- Dégustation de munster, 3 types de pain aux raisins et sirop de Liège (9 euros de supplément pp)

Veuillez choisir un seul menu pour tout le groupe.
Des exceptions sont faites pour les végétariens et les demandes diététiques.

Faculty Club
Nice to meet

Service et TVA inclus dans les prix, valables en 2018.