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 12 mars au 20 avril 2018:

Entrées

- Tartare de bar, coulis de calamondin, yaourt, criste-marine et salicorne
- Bœuf brièvement saisi, marinade orientale au soja, au gingembre, au miel et à la coriandre et salade de légumes croquants
- Ravioli au crabe et raifort, granny smith, citron vert et herbes fraîches du jardin
- Dorade royale à la crème de pois, mange-tout et épinards, gnocchis et fenouil croquant
- Baby homard cuit au gril, fregula et petits légumes et beurre maître d'hôtel tomaté (supplément de € 10 pp)

Plats de résistance

- Suprême de pintade, jeunes oignons cuits, crème de panais, carotte de Créances, chiconette, pomme de terre en robe des champs et sauce aux champignons
- Raie à la purée de poireaux, lit de poireaux et poireau cuit à basse température, sauce au beurre noisette, câpres et amandes effilées
- Cochon de lait, chimichurri, structures de maïs, carotte de Créances et croquettes de polenta
- Steak de blanc bleu belge, béarnaise fraîche, pommes pont-neuf et salade fraîche
- Turbot rôti sur peau, légumes de saison croquants, petites pommes de terre rondes, sauce safranée et crevettes grises (supplément de € 15 pp)

Entremets

- Vichyssoise aux coquillages et citron, toast aux poireaux et fromage de chèvre
- Truite saumonée, éclats de céleri-rave et vinaigrette tiède aux haricots, chou-fleur et carottes
- Tagliatelle de céleri-rave, noisettes, parmesan et basilic

Desserts

- Compote de rhubarbe à la crème de yaourt à la grecque, dressing douce au pamplemousse et crème glacée au lait d'amande
- Sorbet à l'orange sanguine et meringue, citron confit et thé glacé à la menthe et au citron vert
- Brownie au Finest Belgian Chocolate « forastero », sorbet à la mangue, croustillant aux amandes et épices
- Dégustation de 3 minidesserts

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.