



Notre menu des gourmets

À partir de 8 personnes, sur réservation préalable

Trois entrées gourmandes sur une assiette, comprenant

Saumon norvégien fumé par nos soins

crème citron yuzu, caviar Avruga

Foie gras de canard

confit de clémentines, pain toasté

Tempura de gambas

sauce homardine

La marée selon l'arrivage du jour

olives Kalamata, crumble au cumin, parmesan et huile de sauge

OU

Suprême de volaille fermière au vin jaune, émincé de morilles

tagliatelles au beurre doux, fondu d'épinards

Choisissez votre dessert parmi :

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothee

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Pavlova déstructurée aux poires, châtaignes et chocolat

Tiramisu Amaretti

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 € par personne)

60,00 € hors boissons

+ 39,00 € comprenant l'apéritif et vins français sélectionnés

Supplément 5,00 € pour la coupe de champagne

et pour les whiskies, gins et rhums d'exception selon la marque.

243 bd des Alliés - 7700 Mouscron - www.aupetitchateau.be

Réservez au 056/33 22 07