



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 du jour, sel de vanille, beurre de houblon

haricots plats, choux pak-choï, mousseline de pommes de terre

OU

Le 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

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Sorbet citron, framboise

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

60,00 € hors boissons

+ 38,00 € 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