

年末年始のおすすめ



サーモンとホタテのカルパッチョ



季節野菜のヴィーガンタルタル



牛リブロースのカルパッチョ



鹿肉の Carbonnade 風シチュー



レモンソールとサーモンのメダイヨン



Le Paris-Bruxelles



新年のシュー3種

前菜をお選びください

サーモンとホタテのカルパッチョ、レモンヴィネグレットとフレッシュハーブ。 **21,90 €**

魚のスープ、ルイユ（ニンニクとサフランのソース）と香ばしいクルトン添え。 **18,90 €**

季節野菜のヴィーガンタルタル、フレッシュハーブのヴィネグレット。 **14,90 €**

マリネした牛リブロースのカルパッチョ、ベルギーチョコレート添え。 **21,90 €**

鹿肉のパテ、赤玉ねぎのコンフィチュールとトースト添え。 **17,90 €**

ポルチーニのラビオリ、マッシュルームのクリームソースとフレッシュハーブ（3個）。追加料金 +3 €。 **19,90 €**

メインディッシュをお選びください

Coucou de Malines（ベルギー・メヘレン産の伝統地鶏）のロースト半羽、焼き汁のソース、季節野菜とポテトクロケット。 **29,90 €**

鹿肉の Carbonnade 風シチュー（ビールで煮込むフランドル地方の伝統料理）、クランベリーを添えた洋梨とポテトクロケット。追加料金 +5 €。 **27,90 €**

レモンソール（カレイの一種）とサーモンのメダイヨン、ヴァン・ジョーヌ（ジュラ地方の黄ワイン）のソース、数種のキャベツとワイルドライス。 **26,90 €**

ポルチーニのラビオリ、マッシュルームのクリームソースとフレッシュハーブ（5個）。追加料金 +5 €。 **29,90 €**

デザートをお選びください

Le Paris-Bruxelles、当店流にアレンジしたパリ・ブレスト（プラリネクリームのシュー菓子）。 **11,90 €**

新年のシュー3種、ベルギー国旗の色のムース入り：黒はチョコレート、黄はレモン、赤は Cuberdon（ベルギー伝統のラズベリー風味のキャンディ）。クレーム・アングレーズを敷いて。 **11,90 €**