



Menu PRESTIGE

Apéritif : Une coupe de champagne * brut Canard Duchêne cuvée Léonie et **un toast pain d'épices et foie gras**

Entrée : Terrine de queue de boeuf et foie gras, confiture d'oignons

OU

Cassolette de St Jacques, fondue de poireaux

OU

Brioché chèvre, miel et cerneaux de noix

Plat : Filet de bar, sauce champagne, riz basmati

OU

Brochette de St Jacques, sauce vierge et risotto parmesan

OU

Chateaubriand (filet de boeuf) sauce vigneronne et pommes Darphins

Dessert : Le Merveilleux de Lille de chez Fred (chocolat **ou** spéculoos, **à préciser**)

ou

Cheesecake au citron, coulis aux fruits rouges

OU

Dôme chocolat et passion

CHOIX IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DES PERSONNES

1 thé Dammann ou 1 café Lavazza Super Crema ® **et une touche sucrée**

Boissons comprises 50 cl au choix :

Bière* (*Heineken ou Affligem blonde*)

ou vin* rouge ou blanc ou rosé, sélection de notre sommelier

Pepsi ou Pepsi max ou jus d'orange

Eau plate et gazeuse sur table.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*