

Menu de Nouvel An Chez Jacques

L'apéritif accompagné des dégustations du chef :

Saumon gravlax et mousse de chèvre à la betterave

Velouté de butternut au curry léger

Tataki de thon sauce chimichurri

Entrée froide

Carpaccio de Saint-Jacques, brunoise de daikon en pickles,
vinaigrette de yuzu et noisette

Entrée chaude

Langoustines snackées, purée de céleri-rave, chorizo crispy

En plat (au choix)

Turbotin, beurre blanc fumé et avruga, julienne de légumes
et pommes noisettes

Ou

Tournedos Rossini, sauce au porto, pommes gaufrettes

Dessert

Poire pochée

Ou

The crumble de chocolat blanc, crème au citron et romarin

100 euros par personne

Communication du choix de plat principal et du dessert à la réservation

Réservation par téléphone au +32 2 512 20 27