



feest op dinsdag

MARDI GRAS

EXCLUSIEF VERWENMENU

Pure culinaire verwennerij!

... selectie van heerlijke wijnen van wijnhuis Crombé in het verrassende interieur van Belga Queen
Chef Stéphane Toubanc en zijn keukenbrigade stellen u originele menu's voor, stuk voor stuk een tongstrelende vertaling van het seizoen.

Reserveer alvast voor één van deze ontdekkingen en laat u verwennen ...

Gâterie culinaire pure!

... une sélection de vins délicieux de la maison de vin Crombé, dans l'intérieur fascinant du Belga Queen
Chef Stéphane Toubanc et son équipe vous présentent des menus originaux, l'un après l'autre une traduction délicieuse de la saison.

Réservez pour une de ces découvertes et laissez vous gâter ...

Dinsdag | Mardi

24 augustus | août 2010

Belgische terroir recepten in een nieuw kledasje *Recettes de terroir belge revisitées*

Duo van gerookte paling uit de Scheldemonding met mierikswortel,
rode biet en Granny Smith appel, aardappelcrunch

Duo d'anguille fumée des bouches de l'Escaut au raifort,
à la betterave rouge et Granny Smith, crunch de pommes de terre

Glaasje met krokant spek en kalfskop, uiencompote,
espuma van aardappel en jus van Chimay rood

Verrine de lard croustillant, tête de veau, compote d'oignon,
espuma de pommes de terre et jus de Chimay rouge

Ossestaart en eendenlever krokant gebakken,
crème van butternut met hazelnoot, peterselie olie

Queue de boeuf et foie gras croquant,
crème de butternut aux noisettes, huile de persil

Beignet van gekruide appel, vlaai en avocado-ijs
Beignet de pomme épicée, 'vlaai' et glace avocat

elke 2^{de} & 4^{de} dinsdag van de maand
prijs 55,00 EUR p.p.,
voor-, tussen- & hoofdgerecht & dessert
coupe Champagne, wijn & moka incl
zowel lunch als diner
menu wordt per tafel geserveerd
reservatie T +32 9 280 01 00



chaque 2^{ème} & 4^{ème} mardi du mois
prix 55,00 EUR p.p.,
2 entrées, plat consistant & dessert
coupe Champagne, vin & moka compris
aussi bien lunch que diner
menu est servi par table
réservation T +32 9 280 01 00

Wij heten u tevens welkom op één van volgende Mardi Gras!
Soyez le bienvenu à un des Mardi Gras suivant!

14.09.2010

Schaal- & schelpdieren en inktvis
Coquillages, crustacés & calamars

28.09.2010

Belgisch Wit-Blauw rund
Boeuf Blanc-Bleu belge

