

A vos agendas !

Lundi 30 octobre 2017

Dîner des chefs



La Pomme Cannelle

Le Chef René Mathieu
du Château de Bourglinster
s'invite dans la cuisine du Chef Paul Fourier
pour un dîner unique à 4 mains ...

Quand un chef belge du nord
rencontre un chef belge du sud, une seule solution
pour les mettre d'accord :
l'amour de la cuisine et le respect du produit !

AU MENU

LES BETTERAVES SE FONT DU SUSHI

Algues, pomme Red Love, grenade, fleur, jus épicé



CECI N'EST PAS UNE HUITRE

Hommage à l'imaginaire
de notre compatriote Magritte



RAVIOLES DE LÉGUMES GRAND CRU DE SANDRINE

Racines d'automne, dahlia et galanga,
consommé de topinambours



LANGOUSTINE RÔTIE D'ISLANDE

Bouillon « tom kha kai »



PALERON DE BOEUF BLACK ANGUS,

la benoite urbaine parfume la tarte à l'oignon
sarrasin, condiment, jus bortsch



PRÉLUDE SUCRÉ



LA POMME EN TOUTE SIMPLICITÉ

139 € / Pers.

(Boissons comprises)

Accord mets et vins avec
« Le château Pauqué » du domaine Abi Dhur

Sur réservation uniquement au :

T +352 24 16 16 736

Nombre de places limité

Parking couvert gratuit pendant la durée du repas