



NORDIC WONDERS

BY THE HOTEL



MENU BRUNCH

01 JANVIER 2023

MISES EN BOUCHE

Assortiment du boulanger Yves Guns
Beurre fermier de chez Lionel Plaquette



BUFFET FROID

Assortiment de mini viennoiseries
Cookies, brownies et donuts
Cannelé & tropézienne
Assortiment de confitures artisanales T-Land
Miel liquide de chez Nectar & Co
Pâte de noisettes façon chocolat à tartiner
4 sortes de granola et céréales
4 sortes de yaourt : nature, fruit, soja et grecque
3 sortes de fruits coupé : kiwi, orange et ananas
Jambon cru tranché « minute »
Saumon mariné à la betterave rouge
Burrata et pickles de légumes racines
Vitello tonato
Légumes grillés
Salades composées et dressings
Salade de gambas, tomate et ras el hanout
Vichyssoise et chiffonnade de saumon fumé
Carpaccio de bœuf aux saveurs d'Asie

Bar à Houmous
Houmous méditerranéen
Houmous au curry
Houmous au paprika
Houmous à la betterave rouge
Muhammara

MENU BRUNCH

01 JANVIER 2023

Bar de l'écailler

Huîtres creuses

Huîtres plates

Crevettes « bouquet » et crevettes grises

Bulots



BUFFET CHAUD

Différentes préparations d'œuf

Bacon, saucisse de volaille

Soupe crémeuse de potimarron et patate douce aux épices

Depuis le robata

Ribeye de bœuf

Brochettes de volaille tandoori

Scampi black Tiger à la citronnelle

Filet de dorade aux racines thaï

Sauces au choix

Béarnaise

Poivre concassé

Curry rouge

Girolles à la crème

En direct du four

Lasagne d'aubergine, mozzarella et parmesan

Parmentier de canard aux épinards

Bao aux langoustines

Raviole de homard

MENU BRUNCH

01 JANVIER 2023

Du côté du potager

Blinis de pomme de terre

Légumes d'hiver confit

Gyoza de légumes à la citronnelle



BUFFET FROMAGES

Raclette de fromage et pomme de terre

Assortiment de nos Maîtres Fromagers belges & français

Raisins et fruits secs



BUFFET DE DESSERTS

Financier praliné / Citron

Tubes de fruits frais

Assortiment de verrines au chocolat et café

Éventail de mousses et bavaoais aux fruits

Gaufre, chantilly & chocolat



BUFFET DE BOISSONS

1 coupe de champagne par personne

Café, expérience Barista & thé de chez Harley & Son

Jus de fruits frais

Eau plate et pétillante

Smoothies & jus de légumes

Thé glacé maison et mocktail



75€ | par personne
