

TASTES OF JEF

VÉGÉTARIEN

Betterave

yaourt & noyer

et/ou

Tomate

tartelette & Belper Knolle

Céleri-rave *

noix & poire

Chou

pleurote & noix de coco

et/ou

Hasselback

Achelse Blauwe & roquette

Poire

vanille & noix de pécan

3 plats €49,50 (sans entremets)

4 plats €59,50

5 plats €69,50 (deux entrées)

6 plats €79,50

*** Supplément truffe €12,50**

Fromages au lieu du dessert €6,95

Pour des modifications de nos menus, un supplément sera appliqué

TASTES OF JEF

FAVOURITES

Bar *

basilic Thaï & piment

et/ou

Steak tartare

ponzu & huître

Coquille Saint-Jacques **

topinambour & beurre noisette

Cabillaud

lardo & tomate

et/ou

Canette

Foie Royale & potiron

Chocolat

fruit de la passion & gingembre

3 plats €49,50 (sans entremets)

4 plats €59,50

5 plats €69,50 (deux entrées)

6 plats €79,50

*** Supplément Blck Pearl® Caviar €12,50**

**** Supplément truffe €12,50**

Fromages au lieu du dessert €6,95

Pour des modifications de nos menus, un supplément sera appliqué

CLASSICS

Tournedos Rossini 55
foie gras & sauce aux truffes

Sole 55
à la meunière

DESSERTS

Chocolat 10
fruit de la passion & gingembre

Poire 10
vanille & noix de pécan

Les menus sont servis par table.

BITES

HUÎTRES GILLARDEAU

avec vinaigre aux échalotes

ou

avec ponzu et citron vert

6 par pièce

33 par 6

CAVIAR 'Découvrez la magie du Persian Caviar'

blini, crème fraîche & ciboulette

Blck Pearl®(€3,25 par gramme)

10g

ou

30g

Premium Osciëtra (€4 par gramme)
Esturgeon diamant

10g

ou

30g