



MENU RESTAURANT

CONCERT MARCELO ALVAREZ

28 AVRIL 2024

oosse
by Agron Billa

ENTRÉE STARTER

Asperges de Malines, mi-cuit de saumon, encre de seiche

Mechelen asparagus, semi-cooked salmon, squid ink

PLAT MAIN COURSE

Filet d'agneau, croûtes d'herbes fraîches, jus de sarriette

Fillet of lamb, fresh herb crusts, savory jus

DESSERT

Forêt noire déstructurée

Unstructured black forest cake

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES **3-COURSE GASTRONOMIC MENU**

Sélection des vins, café et mignardises inclus

Wine selection, coffee and mignardises included

75 €

p/pers

