



Restaurant - Gastronomie française, 1360 Perwez, Belgique

LA CUISINE DU CHEF LAURENT MARTIN

Une étoile au Michelin

LA MISE EN BOUCHE :

- *Suivant le marché*

LE DUO DE MAQUEREAU :

- *Travaillé de deux façons*
- *A l'escavèche, fromage blanc, fenouil, concombre*
- *Tartare aux saveurs asiatiques : Saké, wasabi, tamarin, soya, sésames*

LE DOS DE CABBILAUD :

- *Confit et légèrement fumé*
- *Chou vert, riz sauvage soufflé*
- *Choux de Bruxelles, crème de citron*

LA TRILOGIE DE VEAU :

- *Polenta aux olives noires et parmesan*
- *Joue de veau confite, shiitake, échalote au vin blanc, persil*
- *Ris de veau cuisson sous vide saisi à la plancha,*
- *Langue de veau, vinaigrette balsamique*

LE TIRAMISU EVOLUTION :

- *Pana cotta café, glace caramel*
- *Biscuit cacao, amaretto, mousseux mascarpone*

LE PINA COLADA CONTEMPORAIN :

- *Ananas, sirop vanille*
- *Sorbet noix de coco, émulsion de rhum*

« Le menu est avis à changement »