

MENU "PICA PICA" Gault & Millau 2011 : prix Plaisir Liège 15/20
Dégustation de 9 tapas en 7 services - Menu servi par table uniquement

49 EUR

- Saumon / Guacamole / Champignons pickles

- Gaspacho de poires / Céleri en croute de sel / Jamón Iberico de Bellota

- Dashi / Bar mariné / Crevettes grises / Agrumes / Capucine tubéreuse

- Velouté de chicons / Espuma café

- Selon la pêche un poisson en basse température / Ratte / Concombre / Avruga / Crème d'échalote au cava

- Joue de boeuf confite à la bière Val Dieu / Jaune d'oeuf à 68° / Champignons / Vieux parmesan / Truffe d'hiver

- Agneau de lait basque / Oignon des Cévennes / Salsifis / Jus vert au ras el hanout

- Chocolat et banane en textures

- Café liégeois revisité

ou

- Sélection de fromages à la place des 2 desserts

Sélection de vin "Menu Pica Pica" : 33 EUR/personne

Nous avons sélectionné deux vins blancs, un vin rouge et un vin de dessert. 1/2 L d'eau, café et mignardises.

Nous utilisons des produits frais selon des arrivages quotidiens, ce pour quoi certains plats sont susceptibles de subir quelques modifications.

MENU "PICA PICA" Gault & Millau 2011 : prix Plaisir Luik 15/20
Degustatie van 9 tapas in 7 gangen - Geserveerd per tafel

49 EUR

- Zalm / Guacamole / Gepekeldde champignons

- Gaspacho van peer / In zeezout gekookte knolselderij / Jamón Iberico de Belotta

- Dashi / Gemarineerde zeebaars / Grijsze garnalen / Citrus / Knolcapucien

- Crème van witlof / Schuim van koffie

- Catch of the day / Ratte aardappel / Komkommer / Avruga / Crème van sjalotten met cava

- In Val Dieu bier geconfijte runderwang / Eigeel gekookt op 68° / Champignons / Oude Parmesan / Wintertruffel

- Melklam / Uien uit Cévennes / Schorseneren / Groene crème met ras el hanout

- Verschillende texturen van chocolade en banaan

- Luikse koffie

i.p.v.

- Selectie van kaas in plaats van twee desserts

Wijnselectie "Menu Pica Pica" : 33 EUR/persoon - Wij serveren twee verschillende witte wijnen, een rode wijn en een dessertwijn, inclusief een ½ fles water en koffie met een versnapering.

Wij gebruiken verse producten die dagelijks worden aangeleverd. Vandaar dat er soms gerechten onderhevig kunnen zijn aan eventuele wijzigingen of aanpassingen.