



Le menu KLOST'R

(Menu du vendredi soir et du samedi uniquement)

Crabe de la mer du Nord

mangue – caviar – granny smith – velouté de moules

Artichaut poivrade

parmesan – tomate confite – olive – câpre – huile à la menthe

*Lotte

fleur de courgette – sauce béarnaise au homard

**Ris de veau laqué

(signature du chef)

Bœuf de Berugi

oignon de tropea – cassis – porto rouge – jus de veau

Champagne & fraises

sabayon froid – basilic – verveine
et/ou

Fromages artisanaux – Rok4

(au lieu d'un dessert 10 €, en supplément 16 €)

4 plats 85 € (+vins pleins 40 € – bob 20 €) - ***5 plats 100 €** (+vins pleins 50 € – bob 25 €)

****+ Signature 35 €** (+vins pleins 20 € – bob 10 €)

(prix hors apéritif, vin de dessert, café et garnitures)

KLOST'R menu déjeuner

Les jeudis et vendredis après-midi, nous proposons le déjeuner en fonction de l'offre du marché et de l'inspiration du chef Marco avec - si vous le souhaitez - des vins appropriés, soigneusement choisis par le maître-sommelier Kristof

3 plats 75 € (+vins pleins 35 € – bob 20 €)

(prix incl. café et garnitures)