Le menu KLOST'R

(Menu du vendredi soir et du samedi uniquement)

Coquille Saint-Jacques et crabe de la mer du Nord
aneth – céleri – pomme Granny Smith

Caramelle
ricotta – épinards – sauge

***Langoustine norvégienne**
courge butternut – yuzu kosho – riz à sushi

****Ris de veau laqué**
(signature du chef)

Perdrix à pattes rouges
chou pointu – panais – porto rouge

Tarte fine aux poires
cardamome – noisette – whisky
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)