

menu

Starters

Coquilles de Saint-Jacques au chorizo, coulis d'orange, crème d'épinards, ail noir

Scallops with chorizo, orange coulis, spinach cream, and black garlic
or

Velouté Dubarry, ravioles de cèpes de Bordeaux

Velvety Dubarry cream soup with porcini ravioli from Bordeaux
Or

Vitello tonnato, herbs salad, violet mustard and pickles.

Vitello tonnato, salade d'herbes, moutarde violette et pickles.

Main Courses

Magret de canard, sauce aux figues, gratin de pommes de terre, girolles

Duck breast with fig sauce, potato gratin, and chanterelle mushrooms
or

Tournedos de cabillaud, crème de homard, choux de Bruxelles rôtis, miel et romarin

Cod tournedos with lobster cream, roasted Brussels sprouts, honey, and rosemary
or

Tagliatelles noires et blanches, cèpes, truffe

Black and white tagliatelle with porcini mushrooms and truffe

Dessert

Dessert Buffet

Verrine de mousse tropicale avec mangue et fruit de la passion

Mini cheesecake à la vanille

Tartelette framboise et pistache

Salade de fruits



THE
DOMINICAN
BRUSSELS