



Menu Ernest : Entrée, plat et dessert : 50€

(Prix par personne – formule servie pour l'ensemble des invités)

Entrées

Carpaccio de bœuf Holstein, pickles de légumes, brunoise de Comté

Croustillants de scampis, sauce caramel citron-gingembre, poireaux frits.

Croquettes au fromage de Herve

Plats

Tagliata de bœuf au balsamique, roquette et parmesan, grenaille sautées

Filet de lieu noir en écaille de courgettes, émulsion de tomate fraîche au basilic, pommes nature

Déclinaison de légumes glacés au Comté affiné, tapenade de tomate fraîche, pommes nature

Desserts

Ganache au chocolat noir intense, caramel au beurre salé, glace à la vanille

Pavlova aux fraises



Options apéro

Champagne Pommery, vins, softs, bière durant 30 minutes — **32€**

Jarras Blanc de Blancs, vins, softs, bière durant 30 minutes — **22 €**

Formule Zakouskis (3 par personne) — **10 €**

Formule Boissons : 29 €

1 verre d'accueil au Cava Blanc de Blancs ou mocktail « Chose » (Tonic–pamplemousse)

½ bouteille de vin rouge ou blanc

½ eau de Bru, café, thé

Infos et réservations : kevyn@ernest-restaurant.be

À partir de 8 personnes, sur réservation et communication des choix 3 jours à l'avance.

Menu Enfant : 20 €

Plats

Penne jambon beurre et fromage

Dessert

Glace au choix (2 boules) : vanille, sorbet framboise ou citron