

Découverte de la Reine

Prémices

Friture de Nori à l'avocat & Citron Bergamote
Crabe des neiges & Caviar de Wasabi
Poitrine de porc confite & Laquage {Barbecue' Style}

Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné d'un
beurre de Herve fumé, au piment d'Espelette & fleur de sel pour
accompagner votre repas.

Le Homard Bleu

Dans l'idée d'un véritable Lobster Roll Canadien

Lotte rôtie au bon beurre de Herve

Moule {Gold van Yerseke}
Bisque de crevettes grises à l'Ostendaise

{Bouchée à la Reine, Signature du Chef}

Coq des prés au vin jaune & Pied de Mouton des bois de Spa
proposé dans un feuilleté maison
(La version dite à la royale avec du ris de veau croustillant +9.5€)

La Belle partie du canard en cuisson douce

Sauce Hoisin & Milles-feuilles de céleri

Chimay 1876 au four

Figs / Pain au Levain maison

Pré dessert Exotique

{Les douceurs de Marie}

100% Pistacchio Verde di Bronte

Le menu 3 prémices + 5 services : 74,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 89,90€ 

Le menu 3 prémices + 7 services : 99.90€  

Sélection de vins: 8.80€ par service

Le menu Bistronomique est proposé par table entière

Discovery of « La Reine »

Prémices

Crispy Nori with Avocado & Lime Bergamote
Snow Crab & Wasabi Caviar
Confit Pork Belly, {Barbecue Style Glaze}

Large ball of toasted malt sourdough bread with smoked Herve
butter, Espelette pepper
& salt flower to accompany your meal.

Authentic "Blue" Lobster Roll

Roasted Monkfish with Herve Butter

Mussel {Gold from Yerseke}
Grey Shrimp Bisque "à l'Ostendaise"

{Bouchée à la Reine, Chef's Signature Vol-au-vent}

Farmhouse Chicken with Vin Jaune
& Wood Hedgehog Mushrooms from Spa
in house-made puff pastry
(Royal version with crispy sweetbreads +€9.50)

Duck, Gently Cooked

Hoisin Sauce & Celery Mille-feuille

Chimay 1876 in the oven

Figs / Homemade sourdough bread

Pre-dessert: Mango & Passion Fruit Magnum

{Marie's Sweet Creations}

100% Bronte Green Pistachio

3 prémices & 5-course menu: €74.90

3 prémices & 6-course menu: €89.90 

3 prémices & 7-course menu: €99.90  

Wine selection: €8.80 per course

The Bistronomic menu is available per whole table