

OPERA MENU – FLAMANT MENU – DINE & STAY

Valid till end 01/2026

Morel velouté scented with four spices
Velouté de morilles parfumé aux quatre épices
Morillensoep geparfumeerd met vier kruiden

Or

Shrimp croquette, red curry sauce and shrimp tartare
Croquette de crevettes, sauce au curry rouge et tartare de crevettes
Garnaalcroquette, rode currysous en garnaaltartaar
*Price winner @ culinary festival Brussels 2023

Confit salmon, leek cream, potato, smoked herring caviar
Confit de saumon, crème de poireau, pomme de terre, caviar de hareng fumé
Zalm op lage temperatuur, preiroom, aardappel, kaviaar van gerookte haring

Or

AAA steak - Béarnaise or pepper sauce - seasonal vegetables
Steak AAA - sauce Béarnaise ou poivre - légumes de saison
AAA steak - Béarnaisesaus of pepersaus - seizoensgroenten

Chestnut praline, white chocolate mousse and truffle
Praliné de châtaigne, mousse au chocolat blanc et truffe
Kastanjepraliné, mousse van witte chocolade en truffel