

Chaque dernier
dimanche du mois

MENU GASTRONOMIQUE

5 vins wallons à l'honneur

MENU 5 SERVICES
(valable jusqu'au mois de mars)

MISE EN BOUCHE & BULLES

*Feuilleté de chèvre caramélisé
aux lardons, pointe d'aneth
Brut Blanc de Blanc du Domaine Chant d'Éole*

ENTRÉE SAUMONÉE

*Roulade de saumon, crème aigre au citron,
gingembre confit
La Toussaint 2016 du Domaine de Mellemont*

DOUCEUR DE PÊCHE

*Pêche rôtie, réduction crème parmesan,
grenades beurrées
Dame Palate 2017 des Coteaux de Dame Palate*

CANARD ÉPICÉ

*Roulade de magret farci aux lentilles et au chorizo,
sauce foie gras au porto
Saint-Rémi 2016 du Domaine de Chapitre*

LE SUCRÉ-SALÉ

*Praline au chocolat-beurre salé et truffe
Muscat bleu du Domaine du Chenoy*

5 PLATS & 5 VINS POUR 85€ P.P.

Réservation obligatoire
info@experiencevins.com

PALACE

Rue Jules Van Praet 28 - 1000 Bruxelles

En collaboration avec Experience Vins

