

## MENU A - 30,00 € (par personne)

- Balluchon de Saumon Tartare et Fumé Extra-Doux aux Herbettes, Crème Grelette
- Emincé de Magret de Canard sur Compote d'Ananas Frais et Poivre Vert, Pommes Amandines
- Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar

## MENU B - 34,00 € (par personne)

- Risotto Crémeux de Scampis Ventre Saint Gris
- Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Fines Herbes, Légumes de Saison et Gratin Dauphinois
- Nougat Glacé au Pralin et Fruits Secs, Coulis de Fruits Rouges

## MENU C - 38,00 € (par personne)

- Terrine de Foie Gras de Canard au Muscat de Rivesaltes, Tranche de Brioche Toastée, Confiture d'Oignons
- Feuilleté de Filets de Sole et Crevettes Grises, Infusion au Vin de Sancerre et Ciboulette, Pommes Vapeur
- Tiramisu au Spéculoos

## MENU D - 42,00 € (par personne)

- Brochette de Noix de Saint-Jacques et de Crevettes Black Tiger, Coulis Bisqué d'Ecrevisses
- Croustillant de Pintade du Gers Parfumé au Foie d'Oie, Poêlée de Champignons du Moment, Crème d'Echalotes au Porto
- Moelleux Chaud au Chocolat Callebaut et Glace Vanille

## MENU E - 48,00 € (par personne)

- Marinade de Saint-Jacques à l'Huile de Truffes, Mousseline de Chou-Fleur
- Filet de Bar de Ligne Rôti sur Peau, Echalotes Confites Beurre au Pinot Noir
- Mignons de Veau Poêlés à la Périgourdine, Gros Raviolis aux Cèpes, Epinards en Branche
- Tulipe Croustillante de Sorbets aux Fruits de Saison

## MENU F - 52,00 € (par personne)

- Trilogie de Canard des Landes (Terrine de Foie Gras, Nem Croustillants au Foie Poêlé, Magret Fumé)
- Raviole de Filet de Sole et Scampis à la Fondue de Poireaux, Crémeuse au Jurançon et Curry de Madras
- Noisettes d'Agneau Rôties au Romarin, Jardinière de Légumes et Pommes au Gratin
- Tarte Fine Tiède aux Pommes et Glace Spéculoos

## MENU G - 60,00 € (par personne)

- Tartare de Saumon Royal au Concassé d'Huîtres
- Filet de Turbot de Noirmoutier Glacé au Champagne
- Cœur de Filet Pur de Bœuf Façon Rossini, Jus Corsé au Banuyls et Pommes Sarladaise
- Farandole de Desserts au Chocolat

## MENU H - 65,00 € (par personne)

- Carpaccio de Magret de Canard aux Copeaux de Foie Gras Fumé, Chutney de Mangues
- Noix de Saint-Jacques Poêlées au Beurre de Cidre et Chicons Confits
- Filet de Veau de Corrèze Poêlé et Ris de Veau Meunière, Crème Douce aux Morilles et Asperges de Saison
- Grande Assiette de Desserts Maison

## GÂTEAUX/DESSERTS

Vacherin Glacé Vanille Framboise ou Vanille Chocolat à la place du dessert (sans supplément de prix).

Autres gâteaux également disponibles (sur commande).

## FROMAGES

Assiette de fromages français affinés (supplément de 5,00 €).

## FORFAIT BOISSON

Les vins seront sélectionnés par notre sommelier en fonction du menu et vous seront servis à discrétion jusqu'au dessert.

### A - 20 € (par personne)

- Coupe de Crémant d'Alsace René Muré en apéritif (champagne à l'apéritif supplément de 4,00 € la coupe)
- Terret – Sauvignon Domaine Lurton Pays d'Oc 2007
- Merlot Domaine Lurton Pays d'Oc 2007
- Eaux sur table et café-thé en fin de repas

### B - 25 € (par personne)

- Coupe de Crémant d'Alsace René Muré en apéritif (champagne à l'apéritif supplément de 4,00 € la coupe)
- Exemple de vin blanc : Macon Villages, Muscat Sec Roussillon, Tokay Pinot Gris
- Exemple de vin rouge : Côtes de Blaye, Côtes du Rhône, Languedoc & Roussillon
- Eaux sur table et café-thé en fin de repas

### C - 35 € (par personne)

- Coupe de Crémant d'Alsace René Muré en apéritif (champagne à l'apéritif supplément de 4,00 € la coupe)
- Exemple de vin blanc : Chablis, Pouilly Fumé, Gewurztraminer
- Exemple de vin rouge : Graves, Saint-Joseph, Médoc
- Eaux sur table et café-thé en fin de repas

## A noter

- Les formules banquets sont disponibles pour des tablées de plus de 10 convives.
- Veuillez choisir un menu unique (de A à H) pour l'ensemble de la table.
- La facturation se fera sur base du nombre de convives confirmé au plus tard la veille du banquet.
- Toute réservation doit être garantie par le paiement d'un acompte.

## MENUS SPÉCIAUX

N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes

Nous espérons que nos propositions retiendront votre attention et restons à votre disposition pour répondre à vos questions.

**Fabian Henrion en salle et Mike Bravin en cuisine**

**10 rue Basse - 1180 Bruxelles - 02 375 27 55 - [info@ventresaintgris.com](mailto:info@ventresaintgris.com) - [www.ventresaintgris.com](http://www.ventresaintgris.com)**