

Brighton
RESTAURANT

Entrées

Pressé au Foie gras de canard au Beaufort & basilic
Chutney poire/basilic/safran

EUR 32



Poulpe frit à la farine de châtaigne
Mousse légère topinambour, poivron confit

EUR 23



Croquant de pied de cochon & ris de veau
Mayonnaise légère à la truffe

EUR 26



Velouté de céleri-rave & panais
Brisures de girolles, Huile de noisettes grillées

EUR 19

Si vous êtes sujet à certaines allergies, veuillez demander la liste de nos ingrédients
au Maître d'hôtel.

La composition des plats peut varier.

Plats principaux
Les viandes

Filet de veau au lard « Stagionato »
Risotto de panais à la crème de truffe

EUR 34



Parmentier de Joue de bœuf confite
dans une Bordelaise

EUR 32



Filet de lapereau braisé au vin blanc
Feuilleté aux cèpes de bordeaux

EUR 29



Suprême de pigeonneau rôti & foie gras poêlé
Écrasée à la racine de persil, Jus corsé au café

EUR 38



Tagliolini aux champignons « Maitake »
Fondue de fèves des marais

EUR 24

Si vous êtes sujet à certaines allergies, veuillez demander la liste de nos ingrédients
au Maître d'hôtel.

La composition des plats peut varier.

Brighton
RESTAURANT

Plats principaux
Les poissons

Lasagne déstructurée à la chair de baby homard & King Crab
Ecume aux sucs de carapaces

EUR 35



Cabillaud confit à l'huile d'olive & ail noir
Billes de pommes de terre & Granny Smith

EUR 30



Lotte & anguille légèrement fumée
Bouillon crémeux de persil plat

EUR 32



Tronçon de turbot « label rouge » cuit sur l'arête
Crémeux de salsifis & côtes de bettes

EUR 38

Ajouter une touch Belge à vos plats aux choix
Royal Belgian Caviar "OSIETRA" 10 gr/30gr
SUPPLEMENT 32.00€/65.00€

Si vous êtes sujet à certaines allergies, veuillez demander la liste de nos ingrédients
au Maître d'hôtel.

La composition des plats peut varier.

Brighton
RESTAURANT

Desserts

Plateau de fromages

EUR 15



Cheesecake Mangue épicée

EUR 15



Tarte meringuée Kalamansi et basilic

EUR 15



Paris Brest

EUR 15



Entremets chocolat vanille

EUR 15

Si vous êtes sujet à certaines allergies, veuillez demander la liste de nos ingrédients
au Maître d'hôtel.

La composition des plats peut varier.