

RESTAURANT WEEK DELUXE

01-30 JUNI 2024


Een maand lang dineren tegen een zachte prijs!

3-gangenmenu voor € 69 p.p.

Inclusief champagne en amuses als aperitief

Reserveer via www.restaurantweek.be
of reserveer uw favoriete tafel
rechtstreeks bij onze bediening.

MONROE

Gault & Millau **13** | 20 

RESTAURANT WEEK DELUXE

APERÔ

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2018

Voor de Restaurant Deluxe week serveren we jullie om te starten onze nieuwe favoriete champagne van Monroe.

Deze zalige gouden Blanc de Blancs champagne is niet alleen gemaakt van 100% Chardonnay druiven maar is bovendien ook nog eens een hele mooie en speciale jaargang.

*We leggen jullie maar wat graag in de watten!
Een absoluut top aperitief dat we bovendien serveren met twee zalige amuses.*

AMUSE

Huisgemaakte, crispy bellota Iberico ham kroket
met geroosterde paprika mayonaise

Salmorejo uit Andalusië
met een schuim van basilicum

VOORGERECHT

Snow Crab Tostada

Zalige snow crab salade, avocado, geroosterde sesam en salsa macha, aangemaakt met een zachte jalapeño mayonaise en geserveerd op een krokante maistortilla.

Een zomerse knipoog naar Mexico!

HOOFDGERECHT

Op lage temperatuur gegaarde boterzachte
zwartpootkip supreme
mezzaluna pasta gevuld met burrata en tomaat,
lamsoor en sauce vierge

of

Gebrande zeebaarsfilet

zacht gegaarde witte dubbel AA asperge,
waterkers vichyssoise en frisse salade van waterkers

DESSERT

Aardbei

Verse Hoogstraatse aardbeien, amandelbiscuit,
romige crème suisse, citroenverbena en gel van aardbei.

MONROE

RESTAURANT WEEK DELUXE
IS POWERED BY

DININGCITY

&

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE

MONROE