

Menu

Congrès des Sciences 2023 • Repas de gala

En entrée :

Croustillant de fromage de Maredsous arrosé de Sirop de Liège sur lit de salade.

OU

Ravioles artisanale farcie de chèvre, aubergine et mousseline de volaille dans son jus de canard à la fleur de thym.

OU

(Végétarien) Tomate mozzarella

En plat :

Magret de canard (200gr) flambé au Woodberries et servi avec une sauce aux cerises confites.

Galettes de Pomme de terre

OU

Filet de saumon sauce Sambre & Meuse, accompagné de pommes de terre nature.

OU

(végétarien) Ravioles aux Asperges « à la Flamande »

En dessert :

Crème brûlée.

OU

Tiramisu à l'Amaretto et Spéculoos.

Boissons comprises.