



WINE IN THE CITY

ARTHUR SABBE

MENUS

5 SERVICES

€ 65

pairing vins + € 25

TRIO DE MISES EN BOUCHE

Sashimi de dorade, daikon et huile de laurier,
Tempura de feuille de shiso,
Bouillon de bœuf corsé, carpaccio de bœuf.

ENTRÉE CHAUDE

Saint-Jacques à la flamme,
céleri-rave et salicorne.

POISSON

Bar snacké à la plancha,
sauce « bouillabaisse », fenouil.

VIANDE

Coucou de Malines farci aux légumes,
pommes de terre confites et jus corsé.

DESSERT

Mousse légère de chocolat noir,
sorbet café et crumble de cacao.

7 SERVICES

€ 85

pairing vins + € 35

TRIO DE MISES EN BOUCHE

Sashimi de dorade, daikon et huile de laurier,
Tempura de feuille de shiso,
Bouillon de bœuf corsé, carpaccio de bœuf.

ENTRÉE CHAUDE

Saint-Jacques à la flamme,
céleri-rave et salicorne.

ENTRÉE SUPPLÉMENTAIRE

Crème de coco et oursin.

POISSON

Bar snacké à la plancha,
sauce « bouillabaisse », fenouil.

VIANDE

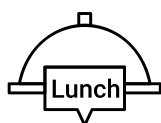
Coucou de Malines farci aux légumes,
pommes de terre confites et jus corsé.

DESSERT SUPPLÉMENTAIRE

Meringue, citron et mascarpone.

DESSERT

Mousse légère de chocolat noir,
sorbet café et crumble de cacao.



ENTRÉE PLAT DESSERT

€ 50

wineinthecity.be