

# Menu Saint Valentin

Incluant une coupe de cava rosé

## AMUSES-BOUCHE

Oeuf de caille parfait, crème de truffe et chips de parmesan<sup>(3,7)</sup>

Ceviche de langoustine, agrumes et vanille<sup>(2)</sup>

## ENTRÉE

Tartare de bar aux fines herbes, salade de pourpier, poire Nashi et pickles de légumes<sup>(4,12)</sup>

## PLAT

Suprême de volaille jaune farci aux morilles, jus réduit et légumes glacés<sup>(1,3,7,13)</sup>

## DESSERT

Le cœur du Dolce<sup>(1,3,7,8,13)</sup>

# Végétarien

## AMUSES-BOUCHE

Cromesquis de risotto à la truffe et feuille de moutarde<sup>(1,3,7,10,13)</sup>

Macaron salé à la betterave et chèvre frais aux fines herbes<sup>(3,7,8)</sup>

## ENTRÉE

Oeuf parfait au parfum de champignons et chips de parmesan<sup>(3,7)</sup>

## PLAT

Millefeuille de légumes racines, beurre noisette et noisettes torréfiées<sup>(1,3,7,8,13)</sup>

## DESSERT

Le cœur du Dolce<sup>(1,3,7,8,13)</sup>

**75€ par personne**

**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS®  
BY WYNDHAM  
LA HULPE BRUSSELS

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Oeufs 4) Poisson 5) Cacahuètes 6) Soja 7) Lait 8) Noix 9) Céleri  
10) Moutarde 11) Sésame 12) SO2 13) Lupin 14) Mollusque 15) Porc