



Menu

MAIN COURSE

Slow-cooked chicken supreme, seasonal vegetables, mashed potatoes, sage jus

DESSERT

Floating island, toasted almonds, crème anglaise, caramel



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.



アトミウム

主菜

鶏のシュープレーム 低温調理
季節の野菜、マッシュポテト、セージ風味のブラウンソース添え

デザート

イル・フロタント、グリルアーモンド、クレームアングレーズ、キャラメルソース



PRESS TRIP | BELGIUM. OPEN FOR BUSINESS.