LUNE SIAMOISE

Dîner Siamois de pré-réveillon

Les 29 et 30 décembre 2026

Les 29 et 30 décembre 2026**, Lune Siamoise** vous invite à fêter le Nouvel An avec quelques heures d'avance. Notre **chef Jiw a** spécialement créé pour vous un menu découverte de nouvelles saveurs excitantes de la cuisine traditionnelle thailandaise.

Sakoo Sai Moo

Bouchées traditionnelles thaïlandaises à base de tapioca, fourrées d'un mélange de porc haché assaisonné, de cacahuètes grillées et de radis marinés sucrés, cuites délicatement à la vapeur et servies avec de la laitue fraîche,

Salade de Pamplemousse aux Scampis

Une salade thaïlandaise rafraîchissante composée de pamplemousse juteux, de scampis succulentes, de noix de coco grillée, de cacahuètes grillées et d'herbes fraîches, le tout assaisonné d'une vinaigrette thaïlandaisetraditionnelle offrant un équilibre subtil entre le sucré, l'acide et le salé, servie dans un panier doré croustillant.

Authentique Curry vert Thaï aux boulettes de poisson

Un curry vert thaïlandais parfumé, préparé avec du lait de coco onctueux, une pâte de curry vert aromatique et de tendres boulettes maison à base de poisson-couteau, agrémentées de basilic thaï frais et de feuilles de combava.

Larb de Canard épicé à la thaïlandaise

Une «salade» thaïlandaise traditionnelle au canard, assaisonnée de jus de citron vert frais, de poudre de riz grillé, de piment, d'échalotes et d'herbes aromatiques, offrant un équilibre saisissant entre des saveurs épicées, acidulées et salées, et agrémentée de menthe fraîche et de coriandre.

Lontao Jiaw

«Dip» traditionnel du centre de la thaïlande à base de graines de soja fermentées et légumes frais, de lait de coco onctueux, de scampi, d'échalotes et de piments frais, à la saveur riche, légèrement sucrée et savoureuse, servie avec une sélection de légumes frais.

Khanom Mor Gaeng

Une crème pâtissière traditionnelle cuite au four, à base de lait de coco, d'œufs et de sucre de palme, délicatement parfumée au pandan et garnie d'oignons frits croustillants et dorés : une préparation onctueuse, riche et parfumée qui offre un goût authentique du patrimoine thaïlandais.

Réservation obligatoire (lunesiamoise.be)
Au moins 2 personnes par réservation
Prix par personne : 75 euros
Paiement anticipé requis lors de la réservation