

Nord/nord-est,

# CAP VERS LE CHANT DES SIRÈNES

Chez les marins de l'antiquité, elles avaient la réputation de retenir à jamais tous ceux qui avaient eu la faiblesse de se laisser séduire. Quelques rares maisons de bouche du littoral exercent encore ce pouvoir d'attraction, laissant percevoir un monde où le charme opère en dehors du temps. De Knokke à Sint-Martens-Latem, arrêtons-nous à la hauteur de deux d'entre elles où le raffinement de l'assiette rejoint le luxe voluptueux de la couette.

## Auberge du Pêcheur



Dans ce journal de bord, les berges de la Lys occupent une place particulière avec la pittoresque Auberge du Pêcheur, à proximité du Royal Latem Golf.

La splendide terrasse de l'Auberge est accoudée à la rivière et partage avec celle-ci de larges étendues verdoyantes.

Pontstraat 41 - 9831 Sint-Martens-Latem (Deurle) / Tél : 09 280 72 47 - Fax : 09 282 90 58  
sales@auberge-du-pecheur.be - www.auberge-du-pecheur.be

L'endroit idyllique semble échapper aux lois intemporelles.

L'Auberge offre toutes possibilités résidentielles grâce à ses 32 chambres ainsi que des espaces conçus pour les séminaires, les banquets et les mariages.

L'établissement, fier d'un fabuleux cellier reste avant tout attaché aux célébrations gastronomiques.

Son restaurant "Orangerie" avec son menu Pêcheur de 55 à 95€ selon le vin et le nombre de services. Orienté vers les produits du marché et les saveurs du monde, celui-ci fait succéder gravelax de thon sur un granité de betteraves ; foie d'oie poêlé et ailerons de poulet caramélisés au jus de gingembre et émulsion à la cannelle ; brochette de langoustines sur tartelette méditerranéenne ; curry vert de rouget barbet, won-ton de crabe au basilic thaï et aubergine ; canard colvert sauce tamarin, chutney de citron vert, pour ce terminer par un biscuit de chocolat 'guanaya' et glace au caramel.

La brasserie "The Green" de l'auberge propose ses suggestions journalières, plats du terroir et son lunch à savourer dans la cour intérieure doté d'une terrasse tout aussi charmante.

Durant le mois d'août, la brasserie vous accueille avec son menu baby homard (3 ou 4 services) au prix de 50€ ou 55€