

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Tomate d'antan

Confite à l'huile d'ail fumée | pesto basilic et menthe poivrée
Espuma burrata | vinaigrette au kombucha

★ ★ ★

Maquereau

Cuit à la flamme | moules en tempura | pickles de fenouil
Réduction au Verjus | huile d'aneth | oxalis

Boîte de caviar : 25 € les 10 gr ou 65 € / 30 gr

★ ★ ★

Bœuf Holstein

Fumé & en tartare | chimichurri | maïs soufflés
Emulsion de maïs au beurre de cacahuètes

★ ★ ★

Pigeonneau

Suprême servi rosé | réduction aux myrtilles de Alle
Cuisse confite | cèleri rave | pickles de myrtilles de Alle

★ ★ ★

Chocolat-café

Diplomate au café intense | crémeux chocolat Mayata® | gavotte
Coulis au café Ardennais | crème glacée au chocolat fumé

★ ★ ★

Ajoutez une sélection de 4 fromages sur assiette à 16 € ou à la place du dessert (+10 €)

3 services 49 € (Tomate – Pigeonneau – Chocolat)

4 services 65 € (Tomate – Maquereau - Pigeonneau – Chocolat)

5 services 85 € (Tomate – Maquereau – Bœuf - Pigeonneau – Chocolat)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Tourteau 28€

Chair aux herbes fraîches | Mayonnaise corail-estragon | tomates confites

Voile de gaspacho | bouillon de céleri | caviar

Boîte de caviar : 25 € les 10 gr ou 65 € / 30 gr

Tomate d'antan 26€

Confite à l'huile d'ail fumée | pesto basilic et menthe poivrée

Espuma burrata | vinaigrette au kombucha

Maquereau 30€

Cuit à la flamme | moules en tempura | pickles de fenouil

Réduction au Verjus | huile d'aneth | oxalis

Bœuf Holstein 28€

Fumé & en tartare | chimichurri | maïs soufflés

Emulsion de maïs au beurre de cacahuètes

LES PLATS...

Filet de bar 35€

Cuit sur peau | sauce au verjus et œufs de truite | moules | fenouil

Pigeonneau 38€

Suprême servi rosé | réduction aux myrtilles de Alle

Cuisse confite | céleri rave | pickles de myrtilles de Alle

Sole 400/500 42€

Cuite meunière | beurre noisette, câpres & persil | purée mousseline

Longe de porc noir 36€

Cuite basse température | jus corsé | croquette de pied de porc

Oignons confits au vieux balsamique | petits pois

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

Sélection de la maison « Formaticus » | sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes

L'incontournable Dame Blanche 16€

Crème glacée à la vanille tournée minute | crème semi-battue

Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS | amandes caramélisées

Chocolat - café 16€

Diplomate au café intense | crémeux chocolat Mayata® | gavotte

Coulis au Café Ardennais | crème glacée au chocolat fumé

Riz au lait à la vanille intense 16€

Caramel au beurre salé | noix de pécan | fraises de Wépion | émulsion de riz