

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

* Ceviche de dorade grise

Mariné au citron vert et légèrement fumé | gaspacho d'asperges de Malines
Huile au vert de poireaux | mayonnaise au raifort | écume de bouillon dashi

★ ★ ★

** Quenelles de Brochet

Bisque de crevettes grises au Sylvaner
Condiment cacahuètes | œufs de truites | émulsion à l'ail des ours
Supp. Caviar : 22€/10g – 58€/30g

★ ★ ★

*** Cœur de ris de veau

Fumé au foin et caramélisé au soja | sauce au pinot noir montée à la moelle
Petits pois | granola de noix de cajou | truffes

★ ★ ★

* Volaille jaune & morilles

Cuite basse température | sauce au riesling
Dauphine morilles | mousseline de céleri | épinard

★ ★ ★

L'assiette de fromages (Supp. 16€)

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

★ ★ ★

* Fraise Gariguette

Arlette | crème diplomate à la vanille
Sorbet citron vert et menthe

Le menu en 3 services 49€ (1 entrée - plat - dessert) (*)

Le menu en 4 services 65€ (2 entrées - plat - dessert) (*)+(**)

Le menu en 5 services 85€ (3 entrées - plat - dessert) (*)+(**)+(***)

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...

Ceviche de dorade grise 32€

Mariné au citron vert et légèrement fumé | gaspacho d'asperges de Malines
Huile au vert de poireaux | mayonnaise au raifort | écume de bouillon dashi

Vitello tonnato 32€

Carpaccio de veau à l'huile d'olives | sauce tonnato
Câpres | anchois | parmesan

Asperges blanches 34€

Cuites croquantes | brouillade d'œufs de la ferme des Pételles
Sauce mousseline | croquette aux crevettes grises
Supp. Caviar : 22€/10g – 58€/30g

Cœur de ris de veau 38€

Fumé au foin et caramélisé au soja | sauce au pinot noir montée à la moelle
Petits pois | granola de noix de cajou | truffes

LES PLATS...

Le carré d'agneau 42€

Servi rosé | réduction au thym & miel | mousseline de persil tubéreux

Le filet de bœuf & foie gras de canard 45€

Saisi au beurre noisette | foie gras poêlé | sauce corsée à la moelle

Sole 400/500 42€

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

Volaille jaune & morilles 38€

Cuite basse température | sauce au riesling
Dauphine morilles | mousseline de céleri | épinard

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

Fraise de Gariguette 16€

Arlette | crème diplomate à la vanille
Sorbet citron vert et menthe

Tirami'chou 16€

Chou craquelin | crème glacée au café | amaretto | diplomate vanille intense