

# MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

## \* Homard & Langoustine

En cannellonis de blettes | mayonnaise légère à la livèche  
Condiment yuzu | tartare de pinces au citron vert

★ ★ ★

## \*\* Filet de rouget

Cuit au sel et raidi à la flamme | riz sauvage soufflé  
Jus corsé d'oignons jaunes au vin rouge | chou pointu brûlé  
Supp. caviar : 25€/10g – 65€/30g

★ ★ ★

## \*\*\* Asperges de chez Florent Gailly

Servies croquantes | émulsion au beurre noisette et estragon  
Jaune d'œuf confit au sel | pickles de moutarde | jambon d'Ardenne  
Œillet du château de la bergerie d'Acremont

★ ★ ★

## \* Longe de porc noir

Cuite basse température | jus corsé | croquette de pied de porc  
Oignons confits au vieux balsamique | petits pois

★ ★ ★

## L'assiette de fromages (Supp. 16€)

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

★ ★ ★

## \* Fraise x Rhubarbe

Rhubarbe pochée à la fleur d'hibiscus | fraises de Wépion  
Infusion miel/jasmin | sorbet fromage blanc | meringue

**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...

<b>Homard</b>	36€
En cannellonis de blettes   mayonnaise légère à la livèche Condiment yuzu   tartare de pinces au citron vert	
<b>Vitello tonnato</b>	32€
Carpaccio de veau à l'huile d'olives   sauce tonnato Câpres   anchois   parmesan	
<b>Asperges de chez Florent Gailly</b>	32€
Servies croquantes   émulsion au beurre noisette et estragon Jaune d'œuf confit au sel   pickles de moutarde   jambon d'Ardenne Œillet du château de la bergerie d'Acremont	
<b>Filet de rouget</b>	36€
Cuit au sel et raidi à la flamme   riz sauvage soufflé Jus corsé d'oignons jaunes au vin rouge   chou pointu brûlé Supp. caviar : 25€/10g – 65€/30g	

## LES PLATS...

<b>Filet de bar</b>	39€
Cuit sur peau   sauce au verjus et œufs de truite   moules   fenouil	
<b>Le filet de bœuf &amp; foie gras de canard</b>	45€
Saisi au beurre noisette   foie gras poêlé   sauce corsée à la moelle	
<b>Sole 400/500</b>	42€
Cuite meunière   beurre noisette, câpres & persil   purée mousseline	
<b>Longe de porc noir</b>	36€
Cuite basse température   jus corsé   croquette de pied de porc Oignons confits au vieux balsamique   petits pois	

## LES DESSERTS...

<b>L'assiette de fromages</b>	16€
Sélection de la maison « Formaticus »   sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes	
<b>L'incontournable Dame Blanche</b>	16€
Crème glacée à la vanille tournée minute   crème semi-battue Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS   amandes caramélisées	
<b>Fraise &amp; Rhubarbe</b>	16€
Rhubarbe pochée à la fleur d'hibiscus   fraises de Wépion Infusion miel/jasmin   sorbet fromage blanc   meringue	
<b>Tirami'chou</b>	16€
Chou craquelin   crème glacée au café   amaretto   diplomate vanille intense	