

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

* Truite d'Ondeval

Filet confit | condiment poivrons grillés & fromage frais
Fraicheur de fenouil | mayonnaise au chorizo | croustillant de Bintjes

★ ★ ★

** Queue de lotte

Médailon entrelardé | lard Colonnata | coques
Réduction crémée | pamplemousse
Boite de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

★ ★ ★

*** Foie gras de canard

Foie gras poêlé | bouillon de queue de bœuf
Eryngii | raviole ouverte | écume de persil | pickles de radis

★ ★ ★

* Henri Bardouin (Pause sorbet offert avant votre plat)

Sorbet Henri Bardouin | pralin de cacahuètes

★ ★ ★

Râble de lapin

Farci aux champignons | jus corsé teriyaki
Figue rôtie | ballotine de chou au lard | panais aux 4 épices

★ ★ ★

Pomme granny

Confit de pommes | sablé breton à la fleur de sel
Sorbet granny-céleri | crème crue à la fève tonka | Arlette

3 services 49 € (Truite – Lapin – Pomme)

4 services 65 € (Truite – Canard – Lapin – Pomme)

5 services 85 € (Truite – Lotte – Canard – Lapin – Pomme)

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...

Truite d'Ondeval 28€

Filet confit | condiment poivrons grillés & fromage frais
Fraicheur de fenouil | mayonnaise au chorizo | croustillant de Bintjes

Tomate d'antan 26€

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

Queue de lotte 32€

Médailon entrelardé | lard Colonnata | coques
Réduction crémée | pamplemousse

Boite de caviar : 25€ les 10g ou 65€ / 30g

Foie gras de canard 30€

Foie gras poêlé | bouillon de queue de bœuf
Eryngii | raviole ouverte | écume de persil | pickles de radis

LES PLATS...

Filet de barramundi 35€

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

Râble de lapin 38€

Farci aux champignons | jus corsé teriyaki
Figue rôtie | ballotine de chou au lard | panais aux 4 épices

L'aile de raie 36€

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

Entrecôte de Marrucia 300g 39€

Saisie au beurre | béarnaise | gratin dauphinois
Oignons rouges confits au vieux balsamique

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

Pomme granny 16€

Confit de pommes | sablé breton à la fleur de sel
Sorbet granny-céleri | crème crue à la fève tonka | Arlette