

# MENU DÉGUSTATION

## \* La truite de chez Lionel d'Ondenval

cuite au sel rose de montagne – kiwi  
dashi au miso – huile au cédrat – tuile aux algues

★ ★ ★

## \*\* Maquereau

filet brûlé à la flamme – jus de coques crémé –  
salicornes – pickles de radis – tobiko

**Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30g**

★ ★ ★

## \*\*\* Asperges blanches

servies en déclinaison – ail des ours – haddock –  
amandes fumées – oxalis

★ ★ ★

## Agneau de Gribomont

cuit rosé – jus corsé à la sarriette – petits pois à la française –  
croquette d'épaule au zaatar

★ ★ ★

## Chocolat macadamia

ganache chocolat Venezuela 70% – caramel au verjus gavotte –  
crème glacé macadamia – espuma tiramisu

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

**3 services 49 €** (La truite – L'agneau – Le dessert)

**4 services 65 €** (La truite – Les asperges – L'agneau – Le dessert)

**5 services 85 €** (La truite – Le maquereau – Les asperges – L'agneau – Le 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...

**La truite de chez Lionel d'Ondenval** 28€

cuite au sel rose de montagne – kiwi  
dashi au miso – huile au cédrat – tuile aux algues

**Tartare de boeuf au Garum** 32€

boeuf Angus de chez Arnaud assaisonné au garum – radis pickles – anguille fumée – siphon tonnato

**Maquereau** 30€

filet brûlé à la flamme – jus de coques crémé – salicornes –  
pickles de radis – tobiko

**Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30g**

**Asperges blanches** 30€

servies en déclinaison – ail des ours – haddock – amandes fumées –  
oxalis

## LES PLATS...

**Sole 450/500** 40€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

**Agneau de Gribomont** 38€

cuit rosé – jus corsé à la sarriette – petits pois à la française –  
croquette d'épaule au zaatar

**Filet pur d'Angus de chez Arnaud** 42€

saisi au beurre – jus corsé – foie gras poêlé –  
oignons rouges confits au vieux balsamique

**Filet de volaille jaune** 38€

réduction vin jaune et morilles – morilles farcies – asperges vertes –  
panisse

## LES DESSERTS...

**L'assiette de fromages** 16€

de la maison « Formaticus » – sirop Charlier – pain aux abricots & noisettes

**Chocolat macadamia** 16€

ganache chocolat Venezuela 70% – caramel au verjus Gavotte –  
crème glacé macadamia – espuma tiramisu

**Poire – Yuzu – Chocolat** 16€

poire pochée au yuzu – crémeux au chocolat – caramel au poivre de Sichuan –  
sorbet poire du terroir

**Crêpes Suzette** 16€

flambée au Grand Marnier – caramel à l'orange – crème glacée à la vanille de  
chez Samuel Vanille