

MENU DÉGUSTATION

* Tomates d'antan

confites à l'huile d'origan – pesto de pistache – glace à la feta –
condiment câpres-citron – basilic frais

★ ★ ★

** Fleur de courgette

farci de langoustine et gambas – citron vert et gingembre –
stracciatella citronnée – courgettes marinées et crumble aux agrumes

★ ★ ★

*** Filet de bar

grillé sur peau – réduction de Noilly Prat infusée à la sauge –
fenouil rôti – huile de poivrons grillés

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

★ ★ ★

Filet de veau

rosé – jus corsé à la moelle – aubergine japonaise – girolles –
cromesquis d'oignon confit et comté

★ ★ ★

Pêche jaune

pêche jaune rôtie – financier aux amandes et crémeux amande –
crème glacée au fromage frais et verveine

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

3 services 49 € (tomates – veau – pêche jaune)

4 services 65 € (tomates – filet de bar – veau – pêche jaune)

5 services 85 € (tomates – courgette – filet de bar – veau – pêche jaune)

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...

Tomates d'antan 28€

confites à l'huile d'origan – pesto de pistache – glace à la feta –
condiment câpres-citron – basilic frais

Poulpe de roche 30€

laqué à la sauce huître – tomates anciennes –
guacamole fumé – chips d'ail – crème de burrata de chez Buffi'Ardenne

Filet de bar 30€

grillé sur peau – réduction de Noilly Prat infusée à la sauge –
fenouil rôti – huile de poivrons grillés

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

Ris de veau 36€

laqué au garum de bœuf – sabayon au beurre noisette –
artichaut – pleurotes – mayonnaise sriracha

LES PLATS...

Sole 450/500 40€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Filet de veau 38€

rosé – jus corsé à la moelle – aubergine japonaise – girolles –
cromesquis d'oignon confit et comté

Dos de lieu 38€

vapeur – beurre blanc aux agrumes –
œufs de truite – légumes croquants

Magret de canard 38€

servi rosé – caviar d'aubergines à l'ail noir –
myrtilles – betterave – pressé de bintjes frit

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

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

Pêche jaune 16€

pêche jaune rôtie – financier aux amandes et crémeux amande –
crème glacée au fromage frais et verveine

Pavlova aux fruits rouges 16€

diplomate – meringue – sorbet fraise aux fleurs de jasmin

L'incontournable dame blanche

crème glacée à la vanille tournée minute – crème semi-battue –
chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS – amandes caramélisées 16€