

MENU DÉGUSTATION

* Raviole de céleri & Saint-Jacques de Dieppe

raviole ouverte – Saint-Jacques de Dieppe – pomme verte –
noisettes & écume de coquillages au verjus

★ ★ ★

** Maigre confit

filet confit – texture de courges – agrumes – estragon & fumet monté au beurre
Caviar en supplément : 25 € les 10 gr ou 65 € / 30 gr

★ ★ ★

*** Foie gras de canard poêlé

gaufre de châtaigne – crème de marrons – coing poché & réduction au vinaigre de cidre

★ ★ ★

Filet de biche de Rochehaut rôti

servi rosé – cerfeuil tubéreux – gelée d'airelles – chou rouge –
pomme fondante & jus corsé au genièvre

★ ★ ★

Cru des Fagnes de la Fromagerie des Ardennes *(supp 15€)*

pané et frit – crème à la tartufata – noix & compotée d'oignons aigre-douce

★ ★ ★

Chocolat Venezuela 70 % & poire

mousse chocolat – brunoise de poire pochée/rôtie – caramel au verjus –
émulsion tonka & crème glacée vanille intense

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

3 services 49 € (raviole – biche – chocolat)

4 services 65 € (raviole – foie gras – biche – chocolat)

5 services 85 € (raviole – maigre – foie gras – biche – chocolat)

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...

Raviole de céleri & Saint-Jacques de Dieppe 34€

raviole ouverte – Saint-Jacques de Dieppe – pomme verte –
noisettes & écume de coquillages au verjus

Terrine de Chevreuil aux champignons 30€

crème de céleri – pickles d'airelles – noisettes –
sabayon au vinaigre d'ume et baies roses

Maigre confit 32€

filet confit – texture de courges – agrumes – estragon & fumet monté au
beurre

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

Foie gras de canard poêlé 32€

gaufre de châtaigne – crème de marrons – coing poché & réduction au vinaigre de
cidre

LES PLATS...

Sole 450/500 42€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Saint-Jacques de Dieppe 40€

justes saisies – risotto de butternut – truffes d'automne
sauce crémée et tranchée à l'huile d'aneth

Filet de biche de Rochehaut rôti 42€

servi rosé – cerfeuil tubéreux – gelée d'airelles – chou rouge –
pomme fondante & jus corsé au genièvre

Joue de boeuf braisée 40€

joue de bœuf confite au vin rouge – carottes glacées – purée maison –
jus réduit – foie gras poêlé

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages ou fromage chaud 16€

sirop Charlier – pain aux abricots & noisettes

Pomme Arlet 16€

pomme rôtie et pomme verte – Arlette croustillante – crème crue –
caramel cidre – sarrasin et fleur de sel

Chocolat Venezuela 70 % & poire 16€

mousse chocolat – brunoise de poire pochée/rôtie – caramel au verjus –
émulsion tonka & crème glacée vanille intense

Brioche perdue façon Suzette

crème semi-battue à la verveine et grains de vanille – sauce à l'orange –
crème glacée à la vanille tournée minute 16€