

Menu

Entrée

- * Tronçons de lotte confite au beurre, voile aux herbes fraîches, réduction de poisson légèrement crémée, pickles d'edamame et algues wakamé.
- * Tranche de filet pur de pie rouge de Wallonie façon charcuterie maison, béarnaise maison au siphon, chips de pomme de terre Ratte, salade rafraîchissante.
 - * 100% végétal autour du poireau et de la truffe, crème et fondant de poireaux, œufs brouillés à la truffe "comme à la flamande" copeaux de truffes d'hiver.
- * Raviole de langoustine maison, bouillon de carcasses aux saveurs asiatiques, langoustine mi cuite et perle du Japon (4€ de supplément).

Plat

- * Pavé de turbo, fregola sarda aux petits légumes, chorizo en 2 façons, beurre blanc aux échalottes.
- * Filet pur de chevreuil belge, céleri en déclinaison, risotto aux champignons, jus brun corsé au vin rouge (8€ de supplément).
- * Médaillon de veau, croquette de Herve, l'endive dans tous ses états, fraîcheur de poire et sauce au sirop de Liège.

Dessert

- * Tranche de pain brioché perdu, ananas rôti, déglacé au rhum, glace vanille tournée minute, crème mascarpone menthe.
- * Petit beurre à notre façon, crémeux au chocolat Dulcey de chez Valrhona, caramel au beurre salé et pomme Jonagold.
- * Planche de fromages sélectionnés par la fromagerie de Saint-Georges. (5€ de supplément)

3 services : 55€
(Entrée + plat + dessert)
Sélection de vin : 30€
Selection BOB : 15€

5 services : 73€
(2 entrées + plat + fromages + dessert)
Sélection de vin : 50€
Selection BOB : 25€

4 services: 65€
(2 entrées + plat + dessert)
Sélection de vin: 40€
Selection BOB : 20€