

# Menu Gourmand

\* 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 .

\* Sorbet

\* Pavé de turbo, fregola sarda aux petits légumes, chorizo en 2 façons, beurre blanc aux échalottes .

OU

\* Médaillon de veau, croquette de Herve, l'endive dans tous ses états, fraîcheur de poire et sauce au sirop de Liège.

\* Tranche de pain brioché perdu, ananas rôti, déglacé au rhum, glace vanille tournée minute, crème mascarpone menthe.

OU

\* Petit beurre à notre façon, crémeux au chocolat Dulcey de chez Valrhona, caramel au beurre salé et pomme Jonagold .

**Menu Gourmand : 85€**

**Selection des vins : 60€**

**Fromages en remplacement d'un dessert, supplément 5€**

**Le menu gourmand sera servi pour l'ensemble de la table**