

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