

# Menu dégustation

## ENTRÉES

- \* Gros gambas mi cuit comme un sushi déstructuré, concombre, sésames et mayonnaise japonaise au wasabi.
- \* Duo de canard, carpaccio et gésiers. Déclinaison de figues en 3 façons parsemée de copeaux de foie gras frais, chips de pain.
- \* Végétale autour de l'échalotte, tarte tatin chèvre miel et thym, kadaïf croquant fraîcheur de poire et de noix.
- \* Raviole de joue de bœuf de la ferme Christophe, cuisson lente, bouillon aux saveurs asiatique parfumé au ponzu.

## SORBET

## PLATS

\* Saumon mariné et frit à la chapelure panko sucrine rôtie, purée onctueuse aux brocolis, pointe de mayonnaise pimentée, réduction de vin blanc.

OU

\* Volaille label rouge cuisson basse température, risotto aux cèpes, carottes glacées au miel, jus brun de volaille et sauce parmesan.

OU

\* Cuberoll Pie noire de Wallonie snacké, pomme pont-neuf, poêlée de girolles au comté et pignons de pin, jus brun au romarin. (8€ de supplément)

## DESSERT

\* Pavlova revisité, meringue crue et brulée, déclinaison de fruits rouges, glace vanille et chantilly maison.

OU

\* La noisette dans tous ses états.  
En mousse, en praliné et en biscuit Joconde, insert nutella, glace à la noisette du Piémont torréfiée .

**Menu dégustation : 85€**

**Selection des vins : 60€**

**Fromages en remplacement d'un dessert, supplément 8€**

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