

Menu



ENTRÉES

- * Gros gambas mi cuit comme un sushi déstructuré, concombre, sésames et mayonnaise japonaise au wasabi. **(4€ de supplément)**
- * 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.

PLATS

- * Saumon mariné et frit à la chapelure panko.
Sucrine rôtie, purée onctueuse aux brocolis, pointe de mayonnaise pimentée, réduction de vin blanc.
- * Volaille label rouge cuisson basse température, risotto aux cèpes, carottes glacées au miel, jus brun de volaille et sauce parmesan.
- * 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)**

DESSERTS

- * Pavlova revisitée, meringue crue et brûlée, déclinaison de fruits rouges, glace vanille et chantilly maison.
- * La noisette dans tous ses états.
En mousse, en praliné et en biscuit Joconde, insert nutella, glace à la noisette du Piémont torréfiée.
- * Planche de fromages sélectionnés par la fromagerie de Saint-Georges.
(8€ de supplément à la place du dessert)

3 services : 55€
(Entrée + plat + dessert)

Sélection de vin : 30€

Selection BOB : 15€

4 services: 65€

(2 entrées + plat + dessert)

Sélection de vin: 40€

Selection BOB : 20€

5 services : 73€

(2 entrées + plat + fromages + dessert)

Sélection de vin : 50€

Selection BOB : 25€

