

MENU DÉGUSTATION

ENTRÉES

*Saint-Jacques marinées puis tranchées finement, corail d'oursin, grenade en deux façons, vinaigrette asiatique, pickles de radis d'hiver.

*Tataki de boeuf au barbecue japonais
Mandarines acidulées infusées au charbon, travail autour de la carotte et pointe de demi glace réduite.

Végétale oeuf parfait 63°, déclinaison de butternut, noisettes et graines de courge.

*Coquelet cuisson lente au vin, parmentier truffé, poêlée de champignons forestiers, jus de cuisson monté au beurre.

PLATS

*Ballotine de dorade farcie aux herbes, haricot blanc et noir comme un loubia, ail confit, coriandre frite et peps de citron jaune.

OU

*Râble de lièvre juste rôti, texture de pomme, châtaigne du jardin, jus brun corsé à la moutarde à l'ancienne.

OU

*Filet pur de veau de la ferme Christophe basse t°, gratin de pomme de terre et panais, jus bordelais corsé.

DESSERTS

*Duo chocolat noir et blanc, travail autour de la poire, pop corn croquant.

OU

*Dessert floral autour de la violette, gateau roulé à ganache, opaline et glace violette.

OU

* Planche de fromages sélectionnés par les maitres fromager Maud et Pascal Fauville de la fromagerie "A Table" a Hannut.

(8€ de supplement a la place du dessert)

