

Le Menu (du 7 juin au 11 juillet 2019 inclus)

Premier service (l'entrée à la carte : 27 €)

Panna cotta de jeunes poireaux, pointes vertes grillées, truite saumonée fumée, crevettes grises, radis, œufs de poissons volants et tuile au persil

Ou

Tartare de thon rouge à la coriandre, foie gras de canard, gelée soja, gingembre, wakamé, ramonasse, crème wasabi, Nori et sésame grillé

Ou

Homard, tomates d'antan, tapenade, marinade huile d'olives et balsamique blanc, caprons, ricotta-basilic, eau de tomates, gaspacho en granité et poudre d'olives
(Supplément 9 €)

Deuxième Service (l'entrée à la carte : 28 €)

Gambas rôtie aux épices, raviole de crabe, petits légumes, sucrine, bouillon miso et enokis

Ou

Joue de veau confite à la façon d'une blanquette, risotto, ail noir, mascarpone, morilles et croustillant parmesan

Le plat (le plat à la carte : 34 €)

Filet de barbue, shiitake, mange-tout, passe-pierre, croquette de tête de veau, choux fleur et beurre de cacahuètes

Ou

Le cochon Ibérique : le carré en basse température, la pluma confite et grillée, l'épaule en beignet. Pois chiches, pomme de terre cuite à la graisse, haricots, jeune oignon cuit à la flamme et jus brun à l'estragon

Ou

Filet de grosse sole, petits pois, artichaut poivrade, asperges vertes et tuile muscade
(Supplément 12 €)

Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)

Mille-feuille chocolat noir, pralin, ananas, coulis passion, glace noix de Pécan caramélisées, chocolat soufflé et crumble

Ou

Gros macaron, mousseline noisette, confit de fraises au sirop d'érable, fruits rouges et sorbet pêche de vigne

Ou

Chaurce, abricot fermenté et en gel, amandes fraîches, tuile de pain au cacao, pousses de moutarde violette et vinaigrette miel-romarin

Ou

L'assiette de fromages affinés, fruits secs et sirop de Liège (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 39€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 11 €

Sélection de vins 19 €

Sélection de vin du monde 24 €

Menu Balade 4 services à 49€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 14 €

Sélection de vins 27 €

Sélection de vin du Monde 32 €

Offre All in à 77 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Menu Gourmand 5 services à 62€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 17 €

Sélection de vins 32 €

Sélection de vin du monde 37 €

Offre All in à 97 €: L'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.