

Le Menu de la
Tante Jeanne

38 €

Du 16 mai au 20 juin 2026

Les entrées

Asperges blanches de Malines servies tièdes, salpicon de saumon fumé de Mr Dawagne,
sauce mousseline – orange – basilic

Ou

Tartare de thon rouge, coriandre et soja, bouillon lait de coco et feuilles de citron

Ou

Burrata di buffala, compotée de tomates cerises de couleurs et pequillos, copeaux de coppa
huile basilic.

Les plats

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, mesclun, frites fraîches au blanc de bœuf, sauce au
choix

Ou

Suprême de volaille jaune rôtie, morilles, asperges vertes de la ferme de Beez

Ou

Bar d'élevage et gambas à la plancha, sauce béarnaise terre et mer, purée d'algues Nori

Fromage ou dessert

Brie de Meaux, compotée de rhubarbe vanillée et cramique toasté

Ou

Pavlova aux fraises de Wépion, gel basilic et chocolat blanc

Ou

Tarte fine de rhubarbe dans tous ses états, gel de mûres et estragon