

LE MENU

PREMIER SERVICE

Noix de Saint-Jacques passées à la flamme, crevettes sauvages d'Argentine marinées, asperges vertes, yaourt grec – œufs de truite et radis, concombre, chou-fleur et fenouil

Ou

Filet pur de bœuf snacké – mariné à la citronnelle thaï et taillé en fines tranches, nouilles Soba et légumes sautés au wok, crème battue soja – wasabi, purée de pois chiches à l'huile de sésame, pickles de shiitaké, ramonasse et croustillant au manioc

DEUXIÈME SERVICE

Cœur de filet de saumon fumé grillé et tiédi, brandade au Haddock, fondue de poireaux, chips de riz, Avruga, mayonnaise au paprika et bouillon au maïs

Ou

Œuf de ferme parfait (63°), asperges blanches de Malines, lardons fumés, brouillade d'œuf et parmesan en espuma, vin jaune, croutons et truffe

LE PLAT

Filet de sole et petits gris de Namur, céleri rave, sucrine, huile de graines de courge, coulis de petits pois, noisette, vieille mimolette et semoule M'Hamsa

Ou

Poitrine de volaille jaune cuite en basse température, morilles fraîches – échalotes et pousses d'épinard, croque-monsieur au Jambon Ibérique et Tomme d'Abondance, escalope de foie gras poêlée, pomme duchesse et jus brun

LE DESSERT

Crèmeux intense vanille, main de Bouddha confite, croustillant chocolat, espuma vanille, mousse chocolat Manjari, sorbet main de Bouddha

Ou

Poire rôtie et en cristalline, Bière (Houpe) en sabayon et en gel, ganache chocolat blanc – sapin et amandes douces, émulsion sapin et sorbet léger au céleri

Ou

L'assiette de fromages affinés (+ 6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 46€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 26€

MENU BALADE 4 SERVICES À 59€

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir.

Premier et deuxième service, plat et dessert. Sélection de vins 34€

Formule ALL-IN à 103 € comprenant l'apéritif maison, la sélection de vins, ½ bouteille d'eau et le café, à préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 75€

(non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés) Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir.

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert. Sélection de vins 42€

Formule ALL-IN à 125 € comprenant l'apéritif maison, la sélection de vins, ½ bouteille d'eau et le café, à préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.