

CEVICHE DE MAGRET DE CANARD

raisin blancs . crème de Brocciu
30,00

NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS

joues de bœuf . sorbet cornichon
32,00

BISQUE D'HOMARD

fine champagne . notre classique
15,00

VELOUTE D'ASPERGE

roulé de crêpe & truite « d'Ondenval » fumée . œuf « à la flamande »
22,00

TURBOT

coquillages . crème de céleri citronné . tagliatelle fraîche
36,00

NAVARIN D'HOMARD

morilles . asperges
38,00

RIB-EYE D'IRLANDE DRY AGED

pommes « pont-neuf » . béarnaise minute
38,00

COURONNE D'AGNEAU

sauce menthe-gingembre . or blanc
36,00

RIS DE VEAU

croustillant . sauce crustacé carotte . gambas en tempura
38,00

SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »
15,00

L'OLIVIER

chocolat . jus de framboise à l'huile d'olive
14,00

DOUCEUR FRAISE-RHUBARBE

14,00

MENU

(pour l'ensemble des convives de la table)

CROUSTILLANT DE LANGOUSTINE *

écume d'asperges . fraises . poivrons

SOLE CONFITE *

fondue poireau. tartare d'huitres . espuma pommes de terre « beurre-noisette »

FRAICHEUR FRAMBOISE

huile d'olive . estragon . citron

SUPREME DE PIGEONNEAU

basse température . cuisson en gyoza . notre bouillon « pho »

POIRE « BELLE HELENE »

noix de coco

4 plats . 60,00 (*choix entre les deux premières entrées)

5 plats . 75,00

sur demande, accord mets - vin possible

MENU DÉGUSTATION

(pour l'ensemble des convives & à commander avant 20H00)

7 plats . 110,00

TOURNEDOS DE CÉLERI 
brouillon de légumes « Tom Kha Kai »
28,00

FROMAGE TRAVAILLÉ
bleu de « Val Dieu » . déclinaison rhubarbe
22,00