

CARPACCIO DE ROUGET & MELON

bouillon . toast sardine millésimée
30,00

NOTRE TERRINE DE FOIE GRAS

joues de bœuf . sorbet cornichon
32,00

BISQUE D'HOMARD

fine champagne . notre classique
15,00

GASPACHO PASTÈQUE

tomate . stracciatella « di bufala »
22,00

TURBOT

bouillon tomates . crème burrata . crevettes grises
36,00

NAVARIN D'HOMARD

girolles
38,00

TARTELETTE TOMATES

burrata fumée minute au thym
30,00

RIB-EYE D'IRLANDE DRY AGED

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

POITRINE DE COCHON « DUROC »

déclinaison « salade liégeoise »
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

GRATIN DE FRUITS ROUGES

glace aux amandes
14,00

MENU

(pour l'ensemble des convives de la table)

CANNELONI DE THON ROUGE *

tartare de langoustines . sauce citron miel

SOLE CONFITE *

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

FRAICHEUR PASTÈQUE

verveine

SUPREME DE PIGEONNEAU

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

FEUILLETE ABRICOT

caramel

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