

**HOMARD TIEDE**

bouillon bergamote . riz sauvage  
34,00

**FOIE GRAS POELE**

consommé forestier . carpaccio de champignon  
32,00

---

**BISQUE D'HOMARD**

fine champagne . notre classique  
15,00

**CREME DE PANAIS**

gambas snackées . cacahuète  
22,00

---


**TURDUI**

senteurs d'hiver  
36,00

**ST. JACQUES GRILLEES**

raviole ricotta truffée . espuma parmesan  
34,00

**RAVIOLE RICOTTA TRUFEE**

coulis poire balsamique . topinamb   
30,00

**RIB-EYE D'IRLANDE DRY AGED**

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

**RABLE DE LIEVRE**

grain de moutarde  
36,00

**FAISAN**

robe de chicons . mousseline pomme de terre . grain de moutarde  
36,00

**SELECTION DE FROMAGES**

« René Straet »  
15,00

**SUBTIL**

mandarine  
14,00

**CREME GRATINEE DE NOISETTE**

fruits d'automne . sorbet poire  
14,00

**MENU**

(pour l'ensemble des convives de la table)

**TRUITE D'ONDENVAL \***

confite . toast truite fumée . mandarine . noisette

**RIS DE VEAU \***

st jacques . sauce teriyaki . crème de riz noir

**CREME TOPINAMBOUR**

poire . sorbet gorgonzola

**CANARD SAUVAGE**

basse température . bouillon oriental . perle de couscous

**PAIN BRIOCHE PERDU**

calvados . pomme rôtie . émulsion riz au lait

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