

½ HOMARD TIEDE

salade lentilles corail . émulsion corail
38,00

TERRINE DE FOIE GRAS

anguille fumé . cacao . pamplemousse . courge
36,00

BISQUE D'HOMARD

fine champagne . notre classique
15,00

BOUILLON D'OIGNON

sa fleur en tempura . crème de comté
22,00


TURDUI

croute pomme & céleri . beurre blanc au porto blanc
42,00

RAIE

asperges . creme cresson . emulsion beurre-noisette
38,00

RAVIOLE RICOTTA TRUFEE

coulis poire balsamique . topinamb 
34,00

RIB-EYE SIMMENTAL DRY AGED

pommes « pont-neuf » . béarnaise minute
44,00

RIS DE VEAU

croustillant . sauce noisette . tagliatelles . sabayon ail de ours
38,00

AGNEAU EN 2 FACONS

le carré en croute aux herbes . parfumé à la coriandre . l'épaule confite . « bao bun »
38,00

SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »
17,00

MILLE-FEUILLE

pomme . vanille . sorbet martini blanc et « granny smith » . noisette
15,00

ENTREMET CHOCOLAT BLANC

fruits de la passion
15,00

MENU

(pour l'ensemble des convives de la table)

CARPACCIO DE MARGETS DE CANARD *

copeaux de foie gras . déclinaison betterave & framboise

LANGOUSTINE *

couscous . coquillages . bouillon agrumes & safrans

SPOOM CAIPIRINHA

glaçage

DUO DE COQUELET

suprême grillé . jus parfumé à la truite fumée . cuisson en tempura

DESSERT D'ORIENT

semoule de blé . déclinaison aux agrumes

4 plats . 67,50 (*choix entre les deux premières entrées)

5 plats . 85,00

sur demande, accord mets - vin possible

MENU DÉGUSTATION

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

7 plats . 125,00