

## LES GRANDS CLASSIQUES DU VAL

### HUÎTRES GILLARDEAU N°5

1 pièce 4,50 . 3 pièces 12,00 . 6 pièces 23,00

### BALLOTTINE DE FOIE GRAS

figues . oignon rouge . porto rouge . pain toasté aux fruits secs  
38,00

### BISQUE D'HOMARD

fine champagne  
15,00

---

### TURBOT

déclinaison de carotte . pomme mousseline . beurre blanc carotte fermentée  
48,00

### SUPREME DE VOLAILLE JAUNE DES ARDENNES

pomme noisettes . petit pois . morille . sauce vin jaune  
38,00

### RIB-EYE SIMMENTAL DRY AGED

pommes « pont-neuf » . béarnaise minute  
48,00

---

### DEAUVILLE CHOCOLAT

glace « Baileys »  
15,00

### DAME BLANCHE REVISITÉE

15,00

## NOTRE MENU

(pour l'ensemble des convives de la table)

### TARTARE DE TRUITE D'ONDENVAL \*

gel yuzu . sorbet concombre « Liè'Gin »  
28,00

### L'ŒUF PARFAIT \*

cuit à basse température . foin . pomme de terre . graines  
28,00

### RAVIOLE DE HOMARD & CŒUR DE RIS DE VEAU

épinard . sauce Nantua  
38,00

### PIGEONNEAU ROYAL

petit pois . carotte . maïs  
42,00

### SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »  
17,00

### LE CHAMPIGNON

cèpe . chocolat blanc  
15,00

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

5 plats . 85,00 (sans le fromage)

6 plats . 97,50

sur demande, accord mets - vin possible

Par notre chef Laurent Léveillé & son équipe