

## LES CLASSIQUES DU VAL

### HUÎTRES GILLARDEAU N°3

1 pièce 7,00 . 3 pièces 21,00 . 6 pièces 42,00

### NOUGAT FOIE GRAS

pistache noisette . chutney . brioche  
38,00

### VELOUTÉ PETIT POIS À LA MENTHE POIVRÉ

ricotta pistache  
18,00

---

### TURBOT

café paris . mousseline . épinard  
49,00

### RIB EYE DRY AGED « HEREFORD »

frites maison . salade . béarnaise minute  
58,00

### HOMARD ENTIER 700g

beurre à l'ail  
85,00

---

### SABAYON DE FRUITS ROUGES

glace vanille  
18,00

### SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »  
19,00

merci de bien prévenir notre équipe en cas d'allergies ou intolérances

## MENU GASTRONOMIQUE

### RAVIOLE PETIT GRIS DE NAMUR

cochon . ail des ours  
36,00

### FILET DE SAUMON ECOSSAIS

chou fleur . caviar impérial . beurre blanc  
46,00

### FILET DE SAINT PIERRE

artichaut . salicorne . carotte . béarnaise  
49,00

\*\*5<sup>ème</sup> plat

### PIGEONNEAU ROYAL D'ANJOU

petit pois . oignon . grenailles . foin . jus de pigeon  
58,00

### SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »  
19,00 (supplément de 8,00 à la place du dessert)

### PLAISIR SUCRÉ

chocolat Valrhona 70% . cassis . persil  
18,00

4 plats . 72,50

5 plats . 90,00 (sans le fromage)

6 plats . 102,50

sur demande, accord mets - vin possible  
menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Par notre chef Laurent Léveillé & son équipe