

LA CARTE

	EUR
☛ Mousse de jambon d'Ardenne "Pierre Wynants"	24,00
Filet de lisette mariné au yuzu, petite mêlée d'encornets à l'huile d'olive et coulis de piment doux	33,00
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux épices orientales (<i>minimum 2 couverts</i>)	42,00 <i>pp</i>
☛ Foie d'oie et gelée à la truffe du Vaucluse (60 gr)	56,00
Fin bouillon de coquillages, huître Gillardeau et sauté de rouget aux passe-pierres.....	63,00
☛ Salade parmentière au homard de la mer du Nord et aux truffes noires	95,00
Royal Belgian caviar "Gold label" (50 gr)	154,00



Loup de mer poêlé à la citronnelle, purée de butternut et jus de jeunes carottes (<i>minimum 2 couverts</i>)	37,00 / 53,00 <i>pp</i>
☛ Filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises	40,00 / 56,00
Poêlée de saint-pierre au chorizo et lardo, quinori à l'huile d'argan et coulis de brocoli.....	54,00 / 69,00
☛ Roulade de filets de sole et médaillon de homard, petite salade du marché et cardinal crème	67,00 / 95,00
☛ Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette	94,00 / 173,00



Grillade de volaille fermière farcie aux lentins de chêne et à l'estragon, fritots de riz sauvage	39,00
Roulade de lapereau au piment d'Espelette, méli-mélo du marché aillé (<i>minimum 2 couverts</i>)..... <i>pp</i>	57,00
☛ Filet de bœuf aux truffes noires	114,00
Pluma de porc Duroc à la truffe d'été, artichaut poivrade et topinambours	81,00
Dos de canard sauvage au poivre vert et au curry, sauté champêtre et poêlée de figues fraîches.....	47,00

☛ : Les indéracinables



Service et taxes inclus.

