

LA CARTE

	EUR
☛ Mousse de jambon d'Ardenne "Pierre Wynants"	24,00
Poêlée de Saint-Jacques, bonbon de saumon à la crème d'épinards aillés, vinaigrette framboisée.....	45,00
Cannelloni de veau, crème de foie gras d'oie aux olives vertes, comté 18 mois.....	45,00
Foie d'oie et gelée à la truffe du Vaucluse (60 g)	48,00
Huîtres plates de Zeelande ou de Colchester (<i>selon arrivage</i>) <i>la douzaine</i>	54,00
☛ Salade parmentière au homard de la mer du Nord et aux truffes noires	95,00
Royal Belgian caviar "Gold label" (50 gr)	154,00



Cabillaud danois au piccalilli, tombée de fenouil et chou chinois à l'anis vert.....	38,00 / 54,00 •
☛ Filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises	40,00 • / 56,00 •
Sandre, réduction de syrah au curry fumé, poivre de sélim et croquant de riz sauvage (<i>minimum 2 couverts</i>) <i>pp</i>	49,00 / 65,00 •
☛ Roulade de filets de sole et médaillon de homard, petite salade du marché et cardinal crémée	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



Coq des prés bio au ras el hanout et estragon, fondue d'oignons doux des Cévennes et butternut	39,00•
Noisettes d'agneau de lait, coulis de vieux Porto, chou pointu, mélange champêtre, cou laqué au miel de lavande.....	69,00•
☛ Filet de bœuf aux truffes noires	114,00
Râble de lièvre au coulis de pomerol et crémé à la moutarde foncée, sauté de champignons sauvages (<i>par 2 couverts</i>) <i>pp</i>	57,00•
Noisettes de chevreuil au genévrier, oignons de Roscoff au miel de bergamote, pak choï et céleri rave.....	59,00•

☛ : Les indéracinables



• Plats suivis d'une repasse

En cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être plus long.
Merci pour votre compréhension.