

LA CARTE

EUROS

ENTRÉES

- ✂ MOUSSE DE JAMBON D'ARDENNE «PIERRE WYNANTS»28,00 ♦
FOIE D'OIE ET GELÉE À LA TRUFFE DU VAUCLUSE (60GR)48,00
MI-CUIT DE CREVETTES SAUVAGES, JUS DE TÊTE RÉDUIT AU WASABI,
GUACAMOLE À LA CORIANDRE, CANNELLONI DE BLETTES AUX POUSSÉS DE CITRONNELLE.....49,00
- ✂ SALADE PARMENTIÈRE AU HOMARD DE LA MER DU NORD ET AUX TRUFFES NOIRES.....98,00
ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA» SÉLECTION SPÉCIALE COMME CHEZ SOI (50 GR)154,00
- ✂ FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES45,00 ♦
FILET DE BAR EN CHAUD FROID, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI53,00
- ✂ FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE.....71,00
- ✂ MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE,
AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA»,
BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE98,00

PLATS

- ✂ FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES59,00 ♦
POËLÉE DE SANDRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, COCO DE PAIMPOL,
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT.....77,00 ♦
- ✂ FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE.....99,00 ♦
- ✂ MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE,
AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA»,
BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE.....177,00
- SUPRÊME DE CANARD COLVERT GRILLÉ,
FIGUES RÔTIÉS À LA SYRAH, COMPOTÉE DE COINGS ÉPICÉE59,00 ♦
- FAUX-FILET DE VEAU AU VADOUVAN, ARTICHAUT VIOLET AU ROMARIN
ET AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, CRÈME D'ÉPINARDS79,00 ♦
- ✂ FILET DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES ET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS129,00 ♦

✂ : LES INDÉRACINABLES

LES DESSERTS CHAUDS SONT PRÉSENTÉS SUR UNE CARTE SPÉCIALE
ET DOIVENT ÊTRE COMMANDÉS EN DÉBUT DE REPAS.

♦ PLATS SUIVIS D'UNE REPASSE.

EN CAS DE COMMANDE À LA CARTE FORTEMENT VARIÉE,
LE TEMPS D'ATTENTE POURRAIT ÊTRE PLUS LONG.
MERCİ POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

SEPTEMBRE - OCTOBRE

SERVICE ET TAXES INCLUS

NOUS VOUS PRIONS DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU RÉGİME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.
PAR RESPECT POUR NOS ÉQUIPES, NOUS FERMONS NOTRE MAISON À 16H30 ET 00H15

LES MENUS

PAR TABLE :

MENU 5 SERVICES : PP 152,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 217,00 EUROS
DERNIÈRE COMMANDE À 13H00 ET 20H30

AUMÔNIÈRE DE BŒUF HOLSTEIN FUMÉ, CROQUANT DE PÉPINS DE COURGE, CRUMBLE DE GRUYÈRE AOP,
COULIS DE CRESSON ALÉNOIS À LA RACINE DE RAIFORT

FILET DE BAR EN CHAUD FROID, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

FAUX-FILET DE VEAU AU VADOUVAN, ARTICHAUT VIOLET AU ROMARIN
ET AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, CRÈME D'ÉPINARDS

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUDRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÈMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU

PAR TABLE :

MENU 6 SERVICES : PP 204,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 279,00 EUROS
DERNIÈRE COMMANDE À 12H45 ET 20H15

AUMÔNIÈRE DE BŒUF HOLSTEIN FUMÉ, CROQUANT DE PÉPINS DE COURGE, CRUMBLE DE GRUYÈRE AOP,
COULIS DE CRESSON ALÉNOIS À LA RACINE DE RAIFORT

MI-CUIT DE CREVETTES SAUVAGES, JUS DE TÊTE RÉDUIT AU WASABI,
GUACAMOLE À LA CORIANDRE, CANNELLONI DE BLETTES AUX POUSSÉS DE CITRONNELLE

FILET DE BAR EN CHAUD FROID, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POËLÉE DE SANDRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, COCO DE PAIMPOL,
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

OU

FAUX-FILET DE VEAU AU VADOUVAN, ARTICHAUT VIOLET AU ROMARIN
ET AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, CRÈME D'ÉPINARDS

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUDRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÈMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU

PAR TABLE :

MENU 7 SERVICES : PP 249,00 EUROS - AVEC SÉLECTION DE VINS (1 VERRE PAR PLAT) : PP 334,00 EUROS
DERNIÈRE COMMANDE À 12H30 ET 20H00

MI-CUIT DE CREVETTES SAUVAGES, JUS DE TÊTE RÉDUIT AU WASABI,
GUACAMOLE À LA CORIANDRE, CANNELLONI DE BLETTES AUX POUSSÉS DE CITRONNELLE

FILET DE BAR EN CHAUD FROID, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POËLÉE DE SANDRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, COCO DE PAIMPOL,
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

FLAN DE HOMARD AU CHARDONNAY, ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA

FAUX-FILET DE VEAU AU VADOUVAN, ARTICHAUT VIOLET AU ROMARIN
ET AUX NOISETTES TORRÉFIÉES, CRÈME D'ÉPINARDS

GANACHE MONTÉE À LA FLEUR DE FENOUIL, POUDRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DULCEY ET SARRASIN SOBACHA, BISCUIT ET CRÈMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU