

## LES MENUS

Hiver 2024

Par table :

Bavarois de carottes multicolores au cumin,  
huile de cresson de fontaine



Tartare végétal, vinaigre de cidre de Bruxelles,  
pickles de Chioggia



Noix de Saint-Jacques de Dieppe, coucou de Malines mariné au soja yuzu,  
consommé au curry rouge et coriandre



**6/7** Sandre grillé, fondant de céleri boule,  
moutarde à l'estragon, colatura, tête de veau



**7** Poêlée de langoustine, embeurrée de chou frisé,  
tuber melanosporum



Suprême de pigeon de Vendée, boudin de cuisses,  
pistache, eryngii, crème d'ail confite



Déclinaison en trois temps autour du café arabica

**Menu 5 services :** pp 170,00 €  
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 235,00 €  
Dernière commande à 13h00 et 20h30

**6** **Menu 6 services :** pp 195,00 €  
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 270,00 €  
Dernière commande à 12h45 et 20h15

**7** **Menu 7 services :** pp 240,00 €  
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 325,00 €  
Dernière commande à 12h30 et 20h00

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.  
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 16h30 et 00h15

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT