

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, POUVRE 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,
GUACAMOLÉ À LA CORIANDRE, CANNELLONI DE BLETTES AUX POUSSÉS DE CITRONNELLE

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

POÉLÉE DE SANDRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, FÈVES DES MARAIS,
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, POUVRE 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,
GUACAMOLÉ À LA CORIANDRE, CANNELLONI DE BLETTES AUX POUSSÉS DE CITRONNELLE

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

POÉLÉE DE SANDRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, FÈVES DES MARAIS,
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, POUVRE DE PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES À L'ANETH

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

**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**