

## 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 GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE,<br>DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES.....        | 65,00  |   |
| 🍴 | 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 GRISES .....   | 45,00  | ♦ |
|   | FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI.....  | 53,00  |   |
| 🍴 | FILETS DE SOLE ET MÉDAILLON DE HOMARD ET CARDINAL CRÉMÉE.....  | 71,00  |   |
| 🍴 | MOELLEUX DE PLATES DE FLORENVILLE AU CRABE,<br>AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA»,<br>BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE ..... | 98,00  |   |

### PLATS

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
| 🍴 | FILETS DE SOLE, MOUSSELINE AU RIESLING ET AUX CREVETTES GRISES .....  | 59,00    | ♦ |
|   | POËLÉE DE SANDRE , MINI GIROLLES, FÈVES DES MARAIS,<br>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,<br>AUX CREVETTES GRISES ET AU ROYAL BELGIAN CAVIAR «OSCIETRA»,<br>BEURRE BLANC D'HUÎTRES À LA CIBOULETTE..... | 177,00   |   |
|   | CARRÉ ET GRILLONS DE RIS DE VEAU<br>AUX MORILLES FRAÎCHES ET ASPERGES DE MALINES (PAR 2 COUVERTS).....  | PP 74,00 | ♦ |
|   | POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,<br>FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES.....                         | 81,00    | ♦ |
| 🍴 | FILET DE BŒUF AUX TRUFFES NOIRES ET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS.....   | 129,00   | ♦ |

### 🍴 : 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.

ÉTÉ 2022

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

## 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

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

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 CRÉMEUX 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

DUO DE VEAU, FONDANT DE QUEUE DE BŒUF À LA SAUGE ET AU VINAIGRE DE MERLOT,  
ÉMULSION DE CRESSON DE FONTAINE

MI- CUIT DE GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE,  
DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POËLÉE DE SANDRE , MINI GIROLLES, FÈVES DES MARAIS,  
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

OU  
POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

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 CRÉMEUX 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 GAMBERO ROSSO ET SON HUILE DE TÊTES AU PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE,  
DOS DE SAUMON FAÇON GRAVLAX, LISETTE MARINÉE AUX AGRUMES

FILET DE BAR, TOMATES CŒUR DE BŒUF, BASILIC, SUDACHI

POËLÉE DE SANDRE , MINI GIROLLES, FÈVES DES MARAIS,  
BEURRE AILLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ET AUX BAIES DE POIVRE VERT

FLAN DE HOMARD AU CHARDONNAY, ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA

POITRINE DE PIGEONNEAU D'ÉNEOUR, CROQUANT D'ERYNGII AU MIEL TORRÉFIÉ,  
FINE PURÉE DE PETITS POIS AU WASABI, ÉCUME DE CÈPES

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 CRÉMEUX AU CITRON CONFIT ET YUZU