

Le Menu (à partir du 14 juillet 2017)

Premier service

Crevettes sauvages marinées au Saké et cuites à la flamme, texture carottes, gingembre, quinoa lime et coriandre, asperges thaï, sorbet mangue et tuile encre de seiche

Ou

Espadon préparé en tartare, sauce gribiche, huitre Gillardeau, radis, œufs de caille, caviar et sponge cake aux petits pois

Deuxième Service

Filet de bar, soupe de poisson, espuma de rouille, bulots en persillade et croutons

Ou

Petit vol au vent de volaille fermière, foie gras poêlé, truffe d'été et jus de cèpes

Le plat

Gros sébaste cuit sur peau, poireaux, shiitake, anguille fumée, maïs et bouillon Miso

Ou

Magret de canard, figues, belle de Fonteney, haricots, girolles, Xérès, noix de Pécan et moutarde violette

Le dessert

Nougat glacé, chutney de fruits exotiques, coulis de fruits rouges, fraises de Wépion et mousse de papaye

Ou

Biscuit génoise, Rhum, confiture d'abricot, ganache chocolat noir, crème battue aux agrumes, zestes confits et glace banane

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 37€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

La formule All in à 70 €: L'apéritif, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.

Menu Gourmand 5 services à 60€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

La formule All in à 90 €: L'apéritif, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.