

Le Menu (à partir du 28 avril 2017)

Premier service

Homard, asperges de Malines, houmous, barbes de capucin, crevettes grises et poudre d'Argan

Ou

Cubes de thon rouge marinés aux agrumes, pointes vertes, pêches de vigne au gingembre, déclinaison de radis et gratin Mascarpone

Deuxième Service

Sandre rôti, betterave, endives rouges, moelle et truffe

Ou

Filet de lapereau, riz noir, calamars, olives et gel de tomates vertes, émulsion de chorizo

Le plat

Merlu cuit sur peau, fenouil, moules et coquillages, crème d'Isigny fumée, jus Tandoori

Ou

Pigeonneau, lard confit, polenta, petits pois et fèves, laitue et jus de rôti infusé au bacon

Le dessert

Millefeuille aux framboises, crème chibouste au Grand-Marnier, glace au lait d'amande, coulis d'orange sanguine

Ou

Bavarois fraise, cœur vanillé, liqueur de fruits rouges, tuile citron et sorbet rhubarbe

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 €

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 €