

Lunch du 9 au 20 octobre 2017

Les entrées

Risotto aux cèpes, mascarpone, pluma Iberico grillé, croustillant de parmesan, bressaola et bouillon léger à la tartufata

Ou

Terrine de marcassin aux airelles, figues et fruits secs, frisée fine, brioche, betterave et mayonnaise à l'huile de noix

Ou

Crevettes sauvages, melon, émulsion au curry, Serrano, Ricotta et basilic

Les plats

Turbotin, croquette de petites grises, maïs, coques, fèves soja, poivron rouge, shiitakés et beurre d'agrumes

Ou

Paupiette de veau, écrasé de pomme de terre, carottes, jus brun et sirop de Liège, oignons confits

Ou

Filet de volaille patte jaune, feuilleté champignon crème, foie gras poêlé, roquette, truffe d'été et jus de rôti

Le dessert

Baba au rhum, crème battue, agrumes et sorbet ananas

L'entrée et le plat, le prix est de 23.50 €

L'entrée, le plat et le dessert, 29.5 €

L'assiette de fromages par « Maître Corbeau » (10 €)