

Le Menu (à partir du 15 février 2017)

Premier service

Langoustine et Saint-Jacques marinées, ail noir, anchoïade, belles de Fonteney et noisettes
Ou
Cobia snacké, maki de King Crabe, sésame et Wasabi, ramonasse et granité de gingembre et soja

Deuxième Service

Le filet de bar rôti sur peau, choux fleur, coquillage, parfum d'anis et coulis d'estragon
Ou
L'œuf parfait à 63°, filet de caille, lentille Mungho, Ibérique et bouillon de foie gras

Le plat

Lotte rôtie aux épices, courgettes grillées, mange-tout, espuma de pomme de terre au safran et jus de bouillabaisse
Ou
Le filet de veau en basse température, croquette de ris de veau, joue confite, topinambour, navets et vin Jaune

Le dessert

Crèmeux clémentine, florentin aux pistaches, croustillant grué cacao et sorbet Sudachi
Ou
Mousse mascarpone et framboise, meringue à la liqueur de fraise, glace chocolat blanc et vanille, bière Wépionnaise
Ou
L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 35€

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 €