



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

" De la terre à la mer, les saveurs s'affolent dans les airs "

À LA CARTE

EN ENTRÉE (26€)

Tartare de lotte, pomelo, maquereau mariné, fenouil, choux fleur, radis noir, caviar et gaspacho

Emincé de veau snacké façon Thaï, mini navets, daikon, crème battue soja-Wasabi, champignons de Paris, coriandre, sésame noir

Dégustation en chaud-froid autour du foie gras (terrines, escalope poêlée, espuma, glace),
œuf de caille, betterave, sirop d'érable et truffe (supplément 6 €)

Raviole de crabe, pointes vertes, soupe de moules au curry grillé, anguille fumée et persil plat

Joue de veau confite à la façon d'une blanquette, morilles, rave, petits pois et tuile de parmesan

EN PLAT (34€)

Filet de maigre rôti sur peau, asperges de Malines, flamande, lard confit, tuile muscade et fleur de sel, jus de viande

Carré de cochon de lait et épaule en basse température, déclinaison d'oignons, cacahuètes, grenailles et jus brun infusé au tilleul

Homard, crevettes, légumes d'un pot au feu, olives et soupe de poissons (supplément 10 €)

LE FROMAGE, LE DESSERT

Tartelette aux fraises, crème chibouste, vanille, sorbet fromage blanc-basilic et huile d'olive

Bavarois chocolat blanc, biscuit citron, glaçage pistache, sorbet menthe - bergamote

Herve chaud, poires, cumin, sirop de Liège, Bressaola et pain d'épices

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

FROMAGE OU DESSERT, (11€)

LE MENU

PREMIER SERVICE

Tartare de lotte, pomelo, maquereau mariné, fenouil, choux fleur, radis noir, caviar et gaspacho
Ou
Emincé de veau snacké façon Thaï, mini navets, daïkon, crème battue soja-Wasabi, champignons de Paris, coriandre, sésame noir
Ou
Dégustation en chaud-froid autour du foie gras (terrines, escalope poêlée, espuma, glace),
œuf de caille, betterave, sirop d'érable et truffe (supplément 6 €)

DEUXIÈME SERVICE

Raviole de crabe, pointes vertes, soupe de moules au curry grillé, anguille fumée et persil plat
Ou
Joue de veau confite à la façon d'une blanquette, morilles, rave, petits pois et tuile de parmesan

LE PLAT

Filet de maigre rôti sur peau, asperges de Malines, flamande, lard confit, tuile muscade et fleur de sel, jus de viande
Ou
Carré de cochon de lait et épaule en basse température, déclinaison d'oignons, cacahuètes, grenailles et jus brun infusé au tilleul
Ou
Homard, crevettes, légumes d'un pot au feu, olives et soupe de poissons (supplément 10 €)

LE DESSERT

Tartelette aux fraises, crème chiboust, vanille, sorbet fromage blanc-basilic et huile d'olive
Ou
Bavarois chocolat blanc, biscuit citron, glaçage pistache, sorbet menthe - bergamote
Ou
Herve chaud, poires, cumin, sirop de Liège, Bressaola et pain d'épices
Ou
L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5€)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 39€

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€
Offre All in à 75€: L'apéritif maison, 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 62€

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€
Offre All in à 95€: l'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé.
A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation.