

LE MENU

PREMIER SERVICE

Emincé de filet de bar en ceviche, mesclun de sucrine - chou blanc - anguille fumée et citron vert, grosses crevettes Royales, pickles d'oignons rouges, radis, pommes vertes, Enokis, Daikon râpé, sésame, bouillon clair d'oignons brûlés

Ou

Tartare de filet pur de bœuf coupé au couteau, pignons de pin, parmesan et roquette, céleri rémoulade, toast focaccia, mousse de foie gras, crumble de champignons, guacamole, mayonnaise miso et truffe

DEUXIÈME SERVICE

Noix de Saint-Jacques snackées, cèpes en soupe et en espuma, marrons sautés, croutons, Bresaola et vieille mimolette

Ou

Croque-Monsieur de Tomme d'Abondance et jambon Ibérique, coulis de potimarron, noix, chou-fleur rôti et croquette de ris de veau

LE PLAT

Sole et Gambas cuites au beurre, céleri rave en texture, cébette, jus d'une bouillabaisse, Fregola Sarda, crudité fenouil à l'huile de citron, rouille et pistaches torréfiées

Ou

Tournedos de marccassin aux herbes et cuit en basse température, panais, artichaut poivrade, Belles de Fontenay - haricots verts - échalotes et lardons à la façon d'une salade liégeoise, friture de feuilles de sauge, amandes fumées et jus brun à la moutarde violette

LE DESSERT

Ganache chocolat Dulcey et cacahuètes, coque de meringue, chutney d'ananas au Rhum, glace à la banane, espuma de chocolat chaud et brisures de cacahuètes caramélisées

Ou

Flan vanille cuit en tartelette, servi tiède, pommes au sucre brun, noisettes grillées, glace vanille et mousseline de pommes rôties

Ou

L'assiette de fromages affinés (+6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 44€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 24€ - Sélection de bières 16 €

MENU BALADE 4 SERVICES À 57€

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir. Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de vins 34€ - Sélection de bières 20 €

Offre All in à 98€: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé.

A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 72€ (non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés)

Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir. Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de vins 38€ - Sélection de bières 24 €

Offre All in à 121€: 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. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.