

Nos préparations :

Notre lunch :

Filet de maquereau en escabèche
caviar d'aubergine, focaccia et chips de basilic

Ou

Risotto crémeux aux asperges et cerfeuil
tuile de parmesan

Bourride de poissons au vin blanc
asperges et fèves des marais

Ou

Souris d'agneau confite au romarin
boulgour au Vadouvan
fruits secs et carottes au cumin

Entrée + plat = 29€

Servi les 05 et 06 avril ainsi que les 12 et 13 avril 2018

Nos entrées :

Tartare de langoustines marinées aux piments d'Espelettes maki déstructuré au gingembre, mangue et wasabi	24€
Ravioles de noix de Saint-Jacques poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit	22€
Foie gras poêlé aux graines de sésame biscuits aux fruits secs, citron confit et caramel au Porto	22€
Ris de veau croustillants et écrevisses Sauce au vin jaune et morilles, pois cassées	25€
Œuf fermier cuit à 63° façon Meurette Sauce au Pinot Noir, lard poché, carottes et échalotes	18€

Nos plats :

Filet de porcelet caramélisé au miel de pin asperges blanches, haricots de Tarbes et jus brun à l'ail de ours	24€
Carré d'agneau et son jus corsé à la sarriette et ail rose Légumes primeurs et confiture de tomates	32€
Entrecôte Irlandaise au gros sel et romarin Sauce aux oignons doux et vin rouge, moelle et mousseline pommes de terre	28€
Gambas rouges d'Argentine snackées sur un risotto noir crème de chorizo et vongoles en persillade	26€
Turbot à la vapeur et son émulsion d'huitres Asperges blanches, fèves et chou kale, pommes de terre ratte	32€

Nos desserts :

Tartelette au citron meringuée revisitée	10€
Paris-Brest Crème chibouste aux noisettes et glace au caramel	10€
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	10€
Sabayon au Cointreau noir et glace vanille	9€
Coupes glacées (dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet)	9€
Irish coffee	12€
Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements	12€

Permettez nous d'attirer votre attention sur ces points :

En raison des arrivages journaliers et du marché, à partir de 6 personnes, nous vous demanderons de vous diriger vers un menu unique pour l'ensemble des convives.

Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end : Minimum entrée+plat.

Menu 3 services à 40€ - la sélection des vins : 20€

Foie gras poêlé aux graines de sésame
biscuits aux fruits secs, citron confit et caramel au Porto

Filet de porcelet caramélisé au miel de pin
asperges blanches, haricots de Tarbes et jus brun à l'ail de ours

Paris-Brest
Crème chibouste aux noisettes et glace au caramel

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 4 services à 55€ - la sélection des vins : 25€

Tartare de langoustines marinées aux piments d'Espelettes
maki déstructuré au gingembre, mangue et wasabi

Ravioles de noix de Saint-Jacques
poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit

Carré d'agneau et son jus corsé à la sarriette et ail rose
Légumes primeurs et confiture de tomates

Tartelette au citron meringuée revisitée

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 5 services à 65€ - la sélection des vins à 30€

Gambas rouges d'Argentine snackées sur un risotto noir
crème de chorizo et vongoles en persillade

Ravioles de noix de Saint-Jacques
poireaux étuvés à la truffe, bouillon au corail et céleri frit

Œuf fermier cuit à 63° façon Meurette
Sauce au Pinot Noir, lard poché, carottes et échalotes

Ris de veau croustillants et écrevisses
Sauce au vin jaune et morilles, cresson de fontaine

Sabayon au Cointreau noir et glace vanille

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Veillez nous informer en cas d'intolérances alimentaires et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.