

## *Menu 3 services*

### **Soupe froide de cresson**

Lentilles corail / truite fumée / crème Isigny / graines de courge

**Ou**

### **Croustillant mousse de foie gras / magret de canard fumé**

pickles de betteraves / condiment figues / airelles

+++++

### **Colin / pancetta**

Risotto au céleri-rave & pousses d'épinard

Émulsion au champagne

**Ou**

### **Parmentier de canard confit**

Légumes d'hiver

Sauce vin rouge

+++++

### **Croquant Chocolat**

Praliné / fruit de la passion

**Ou**

### **Association mangue & litchi**

Sponge cake vanille / sorbet exotique

**29,00 € en 2 services** (entrée - plat ou plat - dessert)

*42,00 € avec la sélection de Vins*


**39,00 € en 3 services** hors boisson

*60,00 € avec la sélection des Vins*

## À la carte...

### Les Entrées


- ❖ Soupe froide de cresson 16,00 €  
Lentilles corail / truite fumée / crème Isigny / graines de courge
  
- ❖ Croustillant mousse de foie gras / magret de canard fumé 17,50 €  
pickles de betteraves / condiment figues / airelles
  
- ❖ Tartare de Saumon frais « Thaï » 17,00 € en entrée  
Gingembre / jeunes oignons / coriandre / citron vert / soja / sésame 22,00 € en plat
  
- ❖ Biche en Gravlax 18,00 €  
Confit de Physalis & agrumes / mayonnaise raifort  
Crackers & perles de Tapioca encre de seiche
  
- ❖ Truffe de foie gras & pistache 20,00 €   
Compotée de poires / poivre Timut & pamplemousse  
Croquant au spéculoos
  
- ❖ Panna cotta aux navets 15,00 €   
Compotée poireaux & oignons / pesto aux épinards  
Biscuit salé herbes & pignons de pin

 Spécialité du Chef Lionel

## *Le plat végétarien*

- ❖ Ecrasé d'avocats / patate douce / épices cajun 18,00 €  
Brouillade d'œufs & tempura de légumes  
Coulis de tomates

## *Les Poissons*


- ❖ Colin / pancetta 23,00 €  
Risotto au céleri-rave & pousses d'épinard  
Émulsion au champagne
- ❖ Choucroute autour du poisson  26,00 €  
Saumon / Colin / Coquille St-Jacques / Coques  
Jus de coquillages aux baies de genévrier


## *Les Viandes*

- ❖ Parmentier de canard confit 25,00 €  
Légumes d'hiver  
Sauce vin rouge
- ❖ Mignons de porc Ibérique rôti et laqué 27,00 €  
Mousseline de chou-rave  
Salpicon courgettes / chou-rave / chorizo  
Jus des sucs Xérès, miel & soja
- ❖ Phalan d'Angus grillé  32,00 €  
Légumes de saison / Pommes frites  
Jus des sucs à la brisure de truffe

 Spécialité du Chef Lionel

## *Les Desserts*

- |  |   |
|--|---|
| ❖ Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs                                       | 13,00 €   |
| ❖ Croquant Chocolat<br>Praliné / fruit de la passion                             | 11,00 €   |
| ❖ Association mangue & litchi<br>Sponge cake vanille / sorbet exotique           | 12,00 €   |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi<br>Glace citron & violette |  12,00 € |
| ❖ Tarte au citron revisitée  | 12,00 €   |
| ❖ Café ou thé gourmand   | 11,50 €   |
| ❖ Champagne gourmand   | 18,00 €   |

 *Spécialité du Chef Lionel*

## *Menu Enfant*

Croquette de fromage « Chimay »  
Jeunes pousses / jambon d'Ardenne

*Ou*

Wraps saumon fumé / Crème Isigny / Laitue

+++++

Fish & Chips

*Ou*

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

*Ou*

Brownies aux noisettes & glace vanille

**22,00 €** en 3 services, hors boisson

**17,00 €** en 2 services, hors boisson

*Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans*