

Menu 3 services

Association Espadon / betterave / pomme Granny-Smith

Vinaigrette Ponzu / huile colza / salicorne

Ou

Ciabattina / pastrami / mousse Burrata / figue / Balsamique

+++++

Filet de Bar, blettes sautés à l'ail & pignons de pin

Condiment Chimichurri / gnocchis poêlés

Emulsion tomates confites

Ou

Tomahawk de porc rôti

Ecrasé de pomme de terre / ricotta / caviar de tomates / ciboulette

Chutney prunes & balsamique

Jus brun au Porto

+++++

Biscuit Chocolat / noisette

Crème citron & mûres

Ou

Pêche rôtie

Caramel miel / cassis / verveine / crumble

Glace lait d'amandes

32,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

45,00 € avec la sélection des Vins

42,00 € en 3 services hors boisson

63,00 € avec la sélection des Vins

55,00 € en 4 services hors boisson

82,00 € avec la sélection des Vins

À la carte...

Les Entrées

- ❖ Association Espadon / betterave / pomme Granny-Smith 18,00 €
Vinaigrette Ponzu / huile colza / salicorne

- ❖ Ciabattina / pastrami / mousse Burrata / figue / Balsamique 16,00 €

- ❖ Tartare de Maquereau & Daïkon 17,00 €
Jeunes oignons / vinaigre de riz / coriandre / colza
Mayonnaise coriandre / tempura avocat

- ❖ Foie gras de canard & pêche en diverses textures  20,00 €
Mariné au Porto et Cognac
Chutney pêche & échalotes
Carpaccio pêche & thym citronné

- ❖ Sablé aux herbes  17,00 €
Houmous panais / amandes
Poireaux confits / panais
Huile de paprika fumé / pomme Granny-Smith

 Spécialité du Chef Lionel

Le Plat végétarien

- ❖ Raviole ouverte 18,00 €
Blettes / carottes / giroles / huile de courge
Sauce Noilly Prat & coriandre

Les Poissons

- ❖ Filet de Bar, blettes sautés à l'ail & pignons de pin 27,00 €
Condiment Chimichurri / gnocchis poêlés
Emulsion aux tomates confites
- ❖ Tournedos de Saumon rôti / fenouil 26,00 €
Coques / scampis / pommes grenailles
Croûtons « Aïoli »
Crème de crustacés au pastis

Les Viandes

- ❖ Tomahawk de porc rôti 25,00 €
Ecrasé de pomme de terre / ricotta / caviar de tomates / ciboulette
Chutney prunes & balsamique
Jus brun au Porto
- ❖ Magret de canard rôti / mousseline de panais 27,50 €
Ragoût de giroles / noisette / lard
Pommes dauphines
Jus des sucs à l'huile de noisette
- ❖ Phalan d'Angus grillé  35,00 €
Légumes automnaux / 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 €

- ❖ Biscuit Chocolat / noisette 11,00 €
Crème citron & mûres


- ❖ Pêche rôtie 12,00 €
Caramel miel / cassis / verveine / crumble
Glace lait d'amandes

- ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi  12,00 €
Glace citron & violette

- ❖ Cheesecake au fromage blanc aux zestes de citron vert 12,00 €
Autour du cassis

- ❖ 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

25,00 € en 3 services, hors boisson

18,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans