

## 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 de vigne 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*

## 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 de vigne en diverses textures  20,00 €  
Chutney pêche de vigne & échalotes  
Carpaccio pêche vigne & 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 Noailly Prat & coriandre

## *Les Poissons*


- ❖ Filet de Bar, blettes sautés à l'ail & pignons de pin 26,00 €  
Condiment Chimichurri / gnocchis poêlés  
Emulsion aux tomates confites
- ❖ Tournedos de Saumon rôti / fenouil 27,00 €  
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 / noisettes / lard  
Pommes dauphines  
Jus des sucs à l'huile de noisette
- ❖ Phalan d'Angus grillé  35,00 €  
Légumes printaniers / 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 de vigne 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

**24,00 €** en 3 services, hors boisson

**19,00 €** en 2 services, hors boisson

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