

Menu 3 services

Carpaccio de Saumon

Wakamé / sésame / concombre / carotte en pickles & gingembre
Mayonnaise wasabi / vinaigrette aux agrumes

Ou

Filet d'Anvers de veau cuit à 54°

Grana Padano / huile verte : pistache / persil / câpron / citron
Roquette / croustillant aux pistaches

+++++

Ballottine de Lieu Jaune en croûte de Beaufort

Ecrasé de topinambours à la tartuffata / lardons & butternut
Beurre blanc émulsionné au Saint-Véran

Ou

Porc Ibérique laqué miel & soja

Salsifis & poireaux confits
Espuma pomme de terre au Pecorino Romana
Jus des sucs aux épices d'orient

+++++

Panna cotta framboise & pistaches

En diverses textures

Ou

Chou des Iles

Citron / ananas / noix de coco
Sorbet exotique

39,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)


54,00 € avec la sélection des Vins

49,00 € en 3 services hors boisson


72,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées

- | | |
|--|---|
| ❖ Carpaccio de Saumon | 18,00 € |
| Wakamé / sésame / concombre / carotte en pickles & gingembre | |
| Mayonnaise wasabi / vinaigrette aux agrumes | |
| ❖ Filet d'Anvers de veau cuit à 54° | 19,50 € |
| Grana Padano / huile verte : pistache / persil / câpron / citron | |
| Roquette / croustillant aux pistaches | |
| ❖ Tartare de bœuf aux dés de foie gras & tartuffata | 21,00 € |
| (+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites) | |
| ❖ Velouté au butternut | 16,00 €  |
| Emulsion noisette / croûtons | |
| Croquant aux champignons & Comté | |

Les Plats

- ❖ Croquette de Risotto au butternut & panais au comté 23,00 € 
Mousseline de butternut / légumes oubliés confits
Emulsion à l'huile de noisette

- ❖ Ballottine de Lieu Jaune en croûte de Beaufort 26,50 €
Ecrasé de topinambours à la tartuffata / lardons & butternut
Beurre blanc émulsionné au Saint-Véran

- ❖ Porc Ibérique laqué miel & soja 29,00 €
Salsifis & poireaux confits
Espuma pomme de terre au Pecorino Romana
Jus des sucs aux épices d'orient

- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 €
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Panna cotta framboise & pistaches 13,00 €
En diverses textures

- ❖ Chou des Iles 12,00 €
Citron / ananas / noix de coco
Sorbet exotique

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

Menu Enfant

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

Ou

Velouté de butternut
Emulsion noisette / croûtons

+++++

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