

# Menu « Le Gastronomes »

Le Menu 4 services 57€ notre sélection de vins 35 €

## Trilogie de cocktail

Sorbet de Bellini à l'écume de Prosecco, sphère de Mojito et le Blue Lagoon expérimental



## Taco de tartare de bœuf

à la truffe, tortilla de chile poblano, émulsion au wasabi,  
tuile de parmesan et sa fleuraison à la coriandre



Ou

## Coquille St-Jacques

snackées, coulis de poivrons déshydratés, aération et aromatisation au yuzu,  
et ses algues finger



## Velouté de Maredsous

tradition, soufflé de fromage aux arômes d'alliacées



## Filet de biche

en croute caféine, mousseline de panais,  
chips de salsifis et son échalote braisée au vin rouge au caviar de café



Ou

## Papillote de cabillaud

cuit en feuille de bananier, sauce « asam-pedas » et son spaghetti de légumes



## Fondant au chocolat triptyque

aux saveurs du chocolat Valrhona, bille de poire au caramel,  
stalactites au sirop de poire et son crumble aux amandes



**Plateau de fromage en supplément 14,00 €+ sélection de vin à 5,00€**

Les Menus sont Servis pour l'Ensemble de la Table

## *Référence des allergènes:*

 Gluten wheat	 Celery
 Peanuts	 Lupin
 Soya	 Eggs
 Molluscs	 Lactose
 Nuts	 Sulphur dioxide
 Sesame	 Fish
 Crustaceans	 Mustard

*Les Menus sont Servis pour l'Ensemble de la Table*