

MENU "LE GASTRONOME"

Le menu 4 services 57€ notre sélection de vins 32€

SAVEURS CELTIQUES

carpaccio de bœuf irlandais, espuma à la bière Oster et son infusion druidique aux herbes



TARTARE DE TOMATE AU BALSAMIQUE

feuilleté aux herbes de Provence, coulis à l'ail noir, terreau à l'olive et son sorbet fraicheur



OU

SASHIMI DE LIEU JAUNE

aux cèpes des Famenens, jus de cèpes aux pissenlits en fleuraison et sa fraicheur de sauge aux baies roses



CROMESQUIS DE FAISANT

oignon braisé au bouillon, émulsionné à l'ail ciboule, fraicheur de cressonnette persillée et ses shiitakés déshydratés



CARRÉ DE MAGRET DE CANARD

au poivre du Sichuan, écrevisse au jus corsé à l'orange sanguine et sa mousseline de carotte au cumin



OU

SANDRE CHICONNÉ

au pesto, spaghetti de courgette, cake éponge à la carotte, caviar tobiko, aromatisation au yuzu et son écume fluviale safrané



LE SOL DE LA CUISINE APRÈS LE SERVICE DU MIDI
pot de yaourt tombé, éclaboussure de café du matin, glace au yaourt et sa gelée à l'expresso



Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Si vous êtes allergiques ou intolérant à certaines denrées, signalez-le nous.

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.

La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre



Gluten wheat



Peanuts



Soya



Molluscs



Nuts



Sesame



Crustaceans



Celery



Lupin



Eggs



Lactose



Sulphur dioxide



Fish



Mustard