

Menu « Le Gastronomø »

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

Gunkan-maki

vaporisé minute au yakidashi, tuile de sépia à l'émulsion de wasabi et caviar tobiko



Fleur de courgette

en tempura, farcie de coraille de Saint-Jacques au whisky belge, quinoa au jus de solanacée et sa garniture de cucurbitacées printaniers



Ou

Truite fumée ax agrumes

fraicheur au gingembre, brunoise de cèleri rave, émulsification persillée et son extrait de chlorophylle



Consommé safrané

dentelle au parmesan, émulsion de champignon en déclinaison de shiitakes et morille séchée



Selle d'agneau fumée au foin

sur son lit de poireaux frits, caviar et chips d'aubergine, champignon panicaut et son jus corsé au porto



Ou

Espadon mi cuit

à la méditerranéenne, chips de tentacule, nappage de petit pois effleuré, boulgour occidental, écume citronnée à la menthe garni de jeunes pousses



Glace tombée à la fraise

cornet à la liqueur de fraise, espuma à la framboise, cake-éponge à la betterave et son épigramme de fruits rouges au poivre vert.



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.

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

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.