

MENU

38 €

Avec accord met/vin 50€

ENTRÉES

Terrine de foie gras maison mariné à la liqueur de fleur de sureau, chutney de fruits de saison et pain brioché maison + **2€**

Ou

Poulpe poêlé au chorizo et roquette, crémeux de lentilles et zestes de citron vert

Ou

Œuf au plat, croustilles de crabe et citron vert, butternut rôti et bagna cauda

Ou

Croque-monsieur à la truffe, salade frisée et pistaches concassées

Ou

Foie gras poêlé aux raisins caramélisés, réduction de verjus, caramel de soja et pain brioché maison + **2€**

PLATS

Filet de bœuf (180gr) rôti, gratin dauphinois truffé, mousseline de céleri, légumes de saison et réduction de vin rouge + **3€**

Ou

Risotto aux escargots et gorgonzola, persillade et pignons torréfiés

Ou

Mix grill de la mer (selon arrivage), légumes du marché et aïoli maison + **2€**

Ou

Soupe de poisson et crustacés (selon arrivage), mélange de légumes croquants, rouille maison et croûtons au beurre demi-sel

Ou

Spaghetti de pâte fraîche aux St Jacques et gambas « Black Tiger », réduction au pastis et crumble noisette

DESSERTS

Demi poire pochée aux agrumes, cœur caramel beurre salé, crémeux praliné, crumble de noisettes et sorbet poire maison

Ou

Moelleux chocolat minute « Barry » 64%, cœur coulant aux marrons, crème anglaise à la fève de tonka, éclats de châtaignes, compotée de potimarron et glace aux marrons

Ou

Pavlova mangue/kiwi, crémeux vanille Bourbon, pesto à la menthe et pistaches, sorbet exotique

Ou

Café gourmand selon l'inspiration du chef + **2€**

Ou

Dégustation de fromages affinés et confitures maison + **3€**

Ou

Gaufre de Bruxelles maison