



Les Entrées

Foie gras d'oie cuit au torchon - sel et poivre sauvages <i>Chutney Poire / safran et brioche</i>	38.00 €
Terrine de jambonneau braisé – foie de canard <i>Pickles de légumes – pistache – truffe – brioche</i>	31.00 €
Comme un Vitello Tonato – tataki et crème de thon <i>Emincé de veau cuit basse T° – prunes – câpres frites</i>	32.00 €
Emietté de crabe tourteau - mayonnaise coraillée au Champagne <i>Pamplemousse rose – asperges blanches du Pays</i>	36.00 € + Avec Caviar Caspian + 30.00 €
Les Asperges blanches du Pays « A l'Italienne » <i>Caviar d'aubergine – ricotta – Parme – pesto roquette/pistache</i>	31.00 €
Fricassée de homard confit à l'huile d'olive et asperges blanches <i>Fines tagliatelles – beurre blanc coraillé et cidre – pecorino truffé</i>	42.00 € / 62.00 € DEMI / ENTIER



Les Plats

Escalopines de ris de veau croustillantes aux morilles	44.00 €
Médailon de veau cuit basse T° et grillé frotté au café <i>Risotto aux morilles / truffes – confit carotte et fenouil</i>	39.00 €
Filet de bœuf Angus « Irlande » grillé – béarnaise à l'ancienne <i>Lantins de chênes – sucrose à la plancha – pomme Carbonara</i>	44.00 €
Filet de bœuf Angus « Irlande » et foie de canard à la plancha <i>Facon Rossini – jus au Madère et truffe d'hiver – râpure de truffe d'été</i>	58.00 €
Aile de raie farcie aux crevettes grises de Zeebrugge <i>Bouillon au curry Japonais / coco / Sudashi / gingembre</i>	36.00 €
Bar de ligne rôti sur la peau – asperges et carotte gremolata <i>Beurre blanc coraillé et cidre</i>	42.00 € + Avec Caviar Caspian + 30.00 €

Le Menu du Passage



80.00 €

La dégustation du jour

Salade de homard demoiselle

Tartare d'artichauts – rougail d'avocat – pamplemousse rose

Mayonnaise à la moutarde d'algue / combawa

+ Avec Caviar Caspian + 30.00 €

Filet de bar de ligne et asperges blanche du pays

Kari Gosse – fondue de poireaux – beurre blanc au cidre coraillé

Médaille de veau cuit basse T° et grillé frotté au café

Risotto aux morilles / truffes – confit carotte et fenouil

Dessert du jour

Menus pour l'Ensemble de la table

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes

Tout changement dans les menus ou plats peut engendrer un supplément

Le Menu Fraîcheur

65.00 €



La Dégustation du jour

Emietté de crabe tourteau - mayonnaise coraillée au Champagne

Asperges blanches du Pays – agrumes

+ Avec Caviar Caspian + 30.00 €

Aile de raie farcie aux crevettes grises de Zeebrugge

Bouillon au curry Japonais / coco / Sudashi / gingembre

Dessert du Jour