

Les Entrées



Terrine de foie gras d'oie – sel et poivre sauvage <i>Chutney figues / Cédrat / safran – brioche</i>		32.00 €
Comme un Vitello Tonato – tataki et crème de thon <i>Effiloché de veau cuit basse T° – prunes – câpres frites</i>		29.00 €
Salade de homard et crabe tourteau décortiqués <i>Rougail d'avocat – velouté glacé de chou-fleur et agrumes</i>		36.00 €
	<u><i>Avec Caviar « Caspian Tradition »</i></u>	+ 30.00 €
Huitres de Gillardeau gratinées au Champagne	6p : 34.00 €	9p : 50.00 €
Fines tagliatelles fraîches aux truffes de saison <i>Jus de truffes au Madère – artichauts poivrades – pecorino truffé</i>		35.00 €



Les Plats

Escalopines de ris de veau croustillantes aux morilles		38.00 €
Filet de Bœuf Angus et foie de canard poêlée « façon Rossini » <i>Jus et truffes de saison – champignons des bois – miel – amandes</i>		44.00 €
Râble de lièvre de nos Ardennes rôti au four <i>Poivrade légèrement crémée lié foie gras / truffe</i>	Pour 2 pers.	45.00 € pp
Noisettes de filet de chevreuil rôti aux baies de Genévriers <i>Ketchup mirabelles et poivrons brûlés – purée de potimarron à la moutarde fumée</i>		42.00 €
Noix de Saint-Jacques fraîches « Cancale » cuites à la plancha <i>Kari-Gosse – beurre blanc coraillé – poireaux</i>		36.00 €
Bar de ligne cuit sur peau – Jus des arêtes au vin de Provence <i>Fine ratatouille de légumes – pêche – mandarine – fêta</i>		36.00 €
Quenelles de sandre et fricassée de homard <i>Sauce Nantua au Noilly Prat et yuzu – verveine du jardin</i>		38.00 €

Le Menu de Saison (75.00 €)

La dégustation du jour

Salade de homard et crabe tourteau décortiqués

Rougail d'avocat – velouté glacé de chou-fleur et agrumes

+

Avec Caviar « Caspian Tradition » + 30.00 €

Noix de Saint-Jacques fraîche « Cancale » cuit à la plancha

Kari-Gosse – beurre blanc coraillé

Filet de biche rôti aux baies de Genévrier

Ketchup mirabelles et poivrons brulés – purée de potimarron

Soufflé glacé au citron Yuzu

Le Menu Belge (65.00 €)

Mousse d'anguille fumée

Crumble de chou-fleur – gelée à la kriek Cantillon

Croquette au crevettes grises de nos côtes

Epluchées mains – manoa de légumes – miel de tomates

Gratin de moules au Crémant Ruffus

Pépites d'érables

Suprême de poule faisane en croûte de Kadaïf

Chiconnettes – écrasé de choux de Bxl – jus parfumé

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