

Le menu gourmand

Les belles mise en bouche

Les entrées

Les langoustines *

Sur des raviolis maison aux orties et ricotta
émulsions de carcasse à l ail fumé

Les asperges blanches *

Espuma d asperges , crumble de parmigiano
Oeuf parfait et lard de Colonnata

Le foie gras

Rôti , rhubarbe confites et sauce au Pinot noir

L entrée du lunch

* Possible en version végétarienne

Les plats

Le boeuf (ferme Meens)

Le filet pur aux morilles (+5€) (32€)

Le porc ibérique

Abanico grillé (28 €)

émulsion au Herve du plateau et moutarde

La truite saumonée (commanderie 7)(28€)

Viennoise tomates champignons sauce Noilly Prat

Le plat du lunch (28 €)

Les desserts

Le panais

Sabayon chocolat , crumble noix ,glace panais

Profiterole

Glace vanille maison , chocolat chaud

L assiette de fromages , sirop (+5 €)