

AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

EN ENTREE...

LE HADDOCK :

En monochrome : Chou-fleur / Noix / Whisky belge.

(26,50* en entrée) 

Et/Ou

FOIE POÊLÉ DE LA MAISON ROUGIÉ : +2.50 €

Clémentine / Carottes / Noix de pécan.

(29,50*)

Et/Ou

POIREAU & ANGUILE FUMÉE :

Poireaux confits et grillés au BBQ Kamado :

Œufs mimosa / Beurre noisette au miso.

(21,50*) 

 : Possibilité en version végétale

AU CLAIR OBSCUR :

EN PLAT PRINCIPAL ...

CŒUR D'ENTRECÔTES :

Béarnaise / Pomme frite / Légumes de saison.
(35,50*)

Ou

AILE DE RAIE DE LA MER DU NORD :

Crevettes grises / Œuf poché / Purée de pommes de terre Monalisa/
Sauce Meunière.
(36.50*) 

Ou

PORC LAQUÉ AU SOJA-MIEL :

Pommes Jonagold Wallonie / Céleri / Cacahuètes /
Sauce au Vieux Sherry Pedro Ximenez.
(29,50*)

 : Possibilité en version végétale

AU CLAIR **OBSCUR** :

POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €

Affinés par nos soins.

(*15,50 €)

Ou

L'ORANGE SANGUINE :

En variation.

(*13,50 €)

Ou

DAME BLANCHE :

**Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /
Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.**

(*13,50 €)

Ou

ESPRESSO MARTINI.

(*13,50 €)

Menu en 3 services à 53.00 € sélection des vins à 26.00 €

Menu en 4 services à 62.00 € sélection des vins à 29.00 €

***(*) Prix à la carte.
Disponible uniquement les midis.***