

Menu de Saint-Valentin :

Le trio de mise en bouche

Le bouillon de curcuma & blanc de poireaux,
capuccino de brocoli

La déclinaison de cochonaille de Breydel

Les tortellonis de langouste, jus de chou frisé

Le dos de skrei & foie gras fumé sur recuit de vin
rouge

Ou

Le suprême de pintadeau farci à la truffe, jus de
veau au sirop de Liège

L'assortiment de desserts

40 euros