

NOTRE CARTE DE FÉVRIER :

ENTRÉES :

*LES CROQUETTES DE VIEUX BRUGGE & À LA TRUFFE SUR JEUNES POUSSÉS DE SALADE

*LE CRU-CUIT DE SAUMON, BAVAROIS DE CHOU-FLEUR & GEL DE BETTERAVE ROUGE

*LES COQUILLES SAINT-JACQUES SUR MOUSSELINE DE PATATE DOUCE & JUS DE CRUSTACÉS

*L'EFFILOCHÉE DE PORC IBERICO, ÉMULSION D'HARICOT BLANC & LAMELLE DE TRUFFE

PLATS (NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, LÉGUMES) :

*LA BALLOTINE DE SUPRÊME DE CAILLE, JUS DE VEAU & OIGNONS GRELOTS CARAMÉLISÉS

*LE DOS DE SKREI GRATINÉ AU THYM, ÉMULSION DE PERSIL PLAT

*LA CASSOLETTE DE ROGNON DE VEAU SAUTÉ AU PINEAU & CHAMPIGNONS DES BOIS

*LE RISOTTO À LA TRUFFE & TAGLIATA DE BŒUF FUMÉ

DESSERTS :

*LE NOUGAT GLACÉ & COULIS DE FRUITS ROUGES

*L'ASSIETTE DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

*LA DÉGUSTATION DE NOS MOUSSES EN VERRINES

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES :DISPONIBLE SUR DEMANDE, LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER !

NOTRE CARTE EN MENU :

*44 EUROS PAR PERSONNE

COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE
AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT
OU FROMAGES

*58 EUROS PAR PERSONNE

COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, 2
ENTRÉES AU CHOIX, PLAT AU CHOIX &
DESSERT OU FROMAGES

A LA CARTE :

ENTRÉES : 16 EUROS

PLATS : 22 EUROS

DESSERTS : 10 EUROS