

NOTRE CARTE DE SEPTEMBRE & OCTOBRE :

ENTRÉE :

- *LA FRICASSÉE DE POIS & GUANCIALE, ESPUMA DE BURRATA
- *LA ROULADE DE CRABE DES NEIGES & CREVETTES D'ARGENTINE FUMÉES
- *LE TARTARE DE VEAU AUX NOISETTES SUR PATATES DOUCES, NAGE DE BETTERAVE ROUGE
- *LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISES & JEUNES POUSSÉS DE SALADES

PLATS :

- *LE CROUSTILLANT DE « PULLED BEEF » & ÉCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE
- *LE LIEU NOIR & SAUTÉ DE CHAMPIGNONS ASIATIQUE, COULIS DE CAROTTE FUMÉE
- *LE COUCOU DE MALINES FARCI AUX MORILLES & CRÉMEUSE DE PINEAU
- *LE RISOTTO AU VIN ROUGE, MASCARPONE & RADICCHIO

DESSERTS :

- *LA BRIC DE MAREDSOUS & HERVÉS AU SIROP DE LIÈGE
- *LE CRÉMEUX VANILLE, BEURRE PRALINÉ & COCO CROQUANT

NOTRE CARTE EN MENU :

***42 EUROS PAR PERSONNE
COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE
AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT
OU FROMAGES**

***55 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