

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Saint-Jacques de Dieppe

Servies en carpaccio | radis bleu meat | bouillon aux algues
Graines de sésames | caviar de hareng | mayonnaise à la truffe

★ ★ ★

Dos de skrei

Cuit à la nacre | marinière perlée à l'huile d'Aneth |
Tartare de moules | citron caviar & œufs de truites
Supp. Caviar : 22 € / 10 gr – 58 € / 30 gr

★ ★ ★

Ravioles aux champignons et foie gras

Sauce au vin jaune | Shimejis | graines de courges
Râpures de truffes | billes de pain croustillantes

★ ★ ★

Filet d'agneau de Gribomont

Servi rosé | sauce au miel de Waillimont aux épices
Mousseline de persil tubéreux
Dauphine au jambon d'Ardenne

★ ★ ★

L'assiette de fromages (Supp. 16 €)

Sélection de la maison * Formaticus."
Sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes

★ ★ ★

Chocolat & Carrot Cake (3/4(5))

Crèmeux au chocolat noir | diplomate mandarine
Sorbet mandarine Napoléon | crumble cacao | sponge cake

Le menu en 3 services 49 € (1 entrée - plat - dessert)

Le menu en 4 services 65 € (2 entrées-plat- dessert)

Le menu en 5 services 85 € (3 entrées-plat - dessert)

Accord mets & vins: 3 verres 28 € / 4 verres 35 € / 5 verres 40 €

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.



A LA CARTE

LES ENTREES..

Saint-Jacques de Dieppe 28€

Servies en carpaccio | radis bleu meat | bouillon aux algues
Graines de sésames | caviar de hareng | mayonnaise à la truffe

Poireaux confits 25€

Servi en rosasse | vinaigrette à la moutarde et miel
Crème de féta fumée | crumble de noix de macadamia

Langoustine 34€

En kadaïf | réduction de carcasses de langoustines crémée |
Mayonnaise au citron confit et aneth | butternut
Supp. Caviar : 22 € / 10 gr – 58 € / 30 gr

Ravioles aux champignons et foie gras 32€

Sauce au vin jaune | Shimejis | graines de courges
Râpures de truffes | billes de pain croustillantes

LES PLATS..

Filet de biche des Ardennes 42€

Servi rosé | Sauce montée au chocolat Mayata® 100% | Salsifis frits
Purée de potimarron et châtaignes aux 4 épices | Dauphine à la carotte

Le filet de bœuf ANGUS BEEF & foie gras de canard 42€

De notre élevage | foie gras poêlé | sauce corsée à la moelle | pommes confites

Sole 400/500 45€

Cuite meunière | Beurre noisette, câpres & persil
Purée mousseline | Crevettes grises

Dos de skreï 38€

Cuit à la nacre | marinière perlée à l'huile d'Aneth |
Tartare de moules | citron caviar & œufs de truites | vengoles

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

Sélection de la maison "Formaticus" | Sirop Charlier Pain aux abricots & noisettes

L'incontournable Dame Blanche 16€

Crème glacée à la vanille tournée minute | Crème semi-battue
Chocolat Mayata de la chocolaterie DEREMIENS | amandes caramélisées

Le dessert du mois 16€

Voir menu dégustation

Brioche façon pain perdu 16€

Sauce caramel « suzette » | crème glacée à la fève de Tonka
Segments de pamplemousses brûlés