

# MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

## Carpaccio de filet de marcassin (3/4/5)

Préparé comme un gravlax aux poivres sauvages | Gelée d'airelles  
Crème de foie gras | Pâte de noisettes grillées | Couennes soufflées

★ ★ ★

## St Jacques de Dieppe (4/5)

Cuite de peur | Jus de corail au verjus | Butternut  
Pralin de graines de courge | Colonata  
Supp. Caviar : 22 € / 10 gr - 58 € / 30 gr

★ ★ ★

## Crabe & Porc "Belgasconne" (5)

Poitrine grillée à la flamme | Tempura de crabe mou  
Bisque d'étrilles émulsionnée | Houmous de haricots blancs au curry rouge  
Gremolata | Noix de cajou torréfiées

★ ★ ★

## Filet de biche des Ardennes (3/4/5)

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

★ ★ ★

## L'assiette de fromages (Supp. 16 €)

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

★ ★ ★

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

Carrot cake à la cannelle | Mousse au chocolat Venezuela 65%  
Crème glacée aux noix et fève de tonka | Crumble cacao

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..

**Maquereau** 24€

Confit au sel & brulé | Bouillon dashi | Huile de fenouil  
Crème de féta fumée | Radis daïkon en pickles | Salicorne

**Carpaccio de filet de marcassin** 26€

Préparé comme un gravlax aux poivres sauvages | Gelée d'airelles  
Crème de foie gras | Pâte de noisettes grillées | Couenne soufflée

**St Jacques de Dieppe** 34€

Cuites de peur | Jus de corail au verjus | Butternut  
Pralin de graines de courge | Colonata  
Supp. Caviar : 22 € / 10 gr – 58 € / 30 gr

**Ris de veau** 34€

La noix de ris de veau braisée | Fricassée de champignons | Jus corsé  
Purée de racine de cerfeuil | Truffes

## LES PLATS..

**Filet de biche des Ardennes** 38€

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** 34€

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

**Civet de Faon** 32€

Mijoté au vin rouge et sirop Chalier | Garnitures de chasse  
Pommes croquettes

## 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

**Poire, chocolat & noix de pécan** 16€

Brownie | crème au chocolat 70% | crumble chocolat blanc  
Gavotte | poires confites | noix de pécan