

MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Hamachi & betterave *

Sashimi d'hamachi confit au jus de betteraves | Airelles
Vinaigrette au yuzu & gingembre | betteraves pickles | Tapioca

★ ★ ★

Filet de saint Pierre

Rôti au beurre salé sauce au verjus tranchée à l'huile d'aneth
Butternut & noix de cajou | croustillant de riz

Supp. Caviar : 22 € / 10 gr - 58 € / 30 gr

★ ★ ★

Ris de veau croustillants

Frits | fricassée de cèpes | jus corsé au vin jaune
mousseline de topinambours | truffes de Champagne

★ ★ ★

Filet de biche

Servi rosé | sauce grand veneur | chou au lard | gelée d'airelles
Mousseline de panais | pomme bouchon

★ ★ ★

L'assiette de fromages (Supp. 16 €)

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

★ ★ ★

Figue

Chutney de figues au vin rouge | diplomate infusée aux feuilles de figuier
Gavotte | Sorbet façon vin chaud | crumble

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..

Hamachi & betterave 24€

Sashimi d'hamachi confit au jus de betteraves | aïelles
Vinaigrette au yuzu & gingembre | betteraves pickles | Tapioca

Carpaccio de filet de marcassin 26€

Préparé comme un gravlax aux poivres sauvages | huile de truffe
Foie gras de canard | vieux Brugge | toasts

Noix de Saint jacques de Dieppe 34€

Justes saisies | sauce au verjus tranchée à l'huile d'aneth
Butternut & noix de cajou | croustillant de riz

Ris de veau croustillants 34€

Frits | fricassée de cèpes | jus corsé au vin jaune
mousseline de topinambours | truffes de Champagne

LES PLATS..

Filet de biche 38€

Servi rosé | sauce grand veneur | chou au lard | gelée d'aïelles
Mousseline de panais | pomme bouchon

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

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

Dos de cabillaud & Girolles 34€

Servi nacré | sauce fenouil et miso
Mousseline de panais | écrevisses
Supp. Caviar : 20 € / 10 gr - 55 € / 30 gr

Civet de chevreuil 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