

# MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

## \* Hamachi

Confit au sel et chou rouge | eau de concombre à la pomme  
Mayonnaise au miso rouge | huile de livèche | graines de sésames

★ ★ ★

## \*\* Saumon d'Ecosse

Confit | sauce au cresson | huile d'oseille  
Tagliatelles d'asperges | billes de hareng fumé  
Supp. Caviar : 22€/10g – 58€/30g

★ ★ ★

## \*\*\* Volaille jaune & truffes

Farcie à la tartufata | sauce au vin jaune  
Maïs soufflé | mousseline de maïs | truffes râpées

★ ★ ★

## \* Filet de maigre

Saisi sur peau | sauce matelote au vin rouge | arancini  
Artichaut | asperge blanche | pousses d'épinards

★ ★ ★

## L'assiette de fromages (Supp. 16€)

Sélection de la maison « Formaticus »  
Sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes

★ ★ ★

## \* Kiwi, citron de Menton & shiso

Carpaccio de kiwi | crème chiboust  
Sorbet citron au shiso | infusion aux feuilles de shiso rouge

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.

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES...

<b>Hamachi</b>	28€
Confit au sel et chou rouge   eau de concombre à la pomme Mayonnaise au miso rouge   huile de livèche   graines de sésames	
<b>Betterave &amp; chèvre</b>	25€
Carpaccio de betterave rouge cuite au sel   crème de chèvre frais Crème et croustillant de chèvre frais   cacahuètes grillées	
<b>Langoustine</b>	34€
En kadaïf   réduction de carcasses de langoustines crémée Mayonnaise au citron confit et aneth   butternut Supp. Caviar : 22€/10g – 58€/30g	
<b>Cochon « Belgasconne »</b>	30€
Poitrine braisée   jus corsé   Shimejis   crumble balsamique Truffes   fricassée d'asperges blanches   croquette de jambonneau	

## LES PLATS...

<b>Le carré d'agneau</b>	42€
Servi rosé   réduction au thym & miel   mousseline de persil tubéreux	
<b>Le filet veau entrelardé &amp; foie gras de canard</b>	45€
Servi rosé   foie gras poêlé   sauce corsée à la moelle	
<b>Sole 400/500</b>	42€
Cuite meunière   beurre noisette, câpres & persil   purée mousseline	
<b>Filet de maigre</b>	38€
Saisi sur peau   sauce matelote   arancini Artichaut   asperge blanche   pousses d'épinards	

## LES DESSERTS...

<b>L'assiette de fromages</b>	16€
Sélection de la maison « Formaticus »   sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes	
<b>L'incontournable Dame Blanche</b>	16€
Crème glacée à la vanille tournée minute   crème semi-battue Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS   amandes caramélisées	
<b>Kiwi, citron de Menton &amp; shiso</b>	16€
Carpaccio de kiwi   crème chiboust Sorbet citron au shiso   infusion aux feuilles de shiso rouge	
<b>Tirami'chou</b>	16€
Chou craquelin   crème glacée au café   amaretto   diplomate vanille intense	