

Menu Dégustation

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Hamachi & betterave *

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

Cèpes de nos forêts

Justes sautés à l'ail | crumble au comté affiné
Siphon de topinambours | émulsion de persil | noix

Pigeonneau Royal d'Anjou **

Suprême servi rosé | jus corsé | croquette de cuisses confites
Patate douce au miel de Waillimont | figue

Dos de cabillaud & Girolles *

Servi nacré | sauce au fenouil et miso | girolles pickles
Mousseline de panais | écrevisse patte rouge
Supp. Caviar : 20 € / 10 gr – 55 € / 30 gr

L'assiette de fromages (Supp. 16 €)

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

Poire, chocolat & noix de pécan *

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

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.



Ala carte

LES ENTREES...

Hamachi & betterave	26€
Sashimi d'hamachi confit au jus de betteraves myrtilles Vinaigrette au yuzu & gingembre betteraves pickles Tapioca	
Carpaccio de bœuf Simmental	25€
Préparé comme un gravlax aux poivres sauvages huile de truffe Pesto de roquette vieux Brugge câprons olives Taggiasca	
Le duo croustillant au fromage de ROCHEHAUT	20€
Croquettes au fromage de Rochehaut tartare de tomates Persil frit mayonnaise à la moutarde à l'ancienne	
Ris de veau & poulpe	34€
Noix de ris de veau laquée au soja poulpe de roche grillé Sauce thaï shiitakés cèleri rave	

LES PLATS...

Pigeonneau Royal d'Anjou	42€
Cuit sur coffre, suprêmes servis rosés jus corsé tranché à l'huile de sésame croquette de cuisses confites Patate douce au miel de Waillimont figue	
Le filet de bœuf ANGUS BEEF & foie gras de canard	45€
De notre élevage foie gras poêlé sauce corsée à la moelle pommes confites	
Dos de cabillaud & Girolles	34€
Servi nacré sauce fenouil et miso girolles pickles Mousseline de panais écrevisse patte rouge Supp. Caviar : 20 € / 10 gr – 55 € / 30 gr	
Le filet de veau	36€
Cuit à basse température sauce Bordelaise Légumes croquants croquettes de Bintjes	

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 Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS Crème semi-battue amandes caramélisées	
Le dessert du mois	16€
Voir menu dégustation	
Le dôme vanille intense et caramel au café	16€
Chocolat 70% crème anglaise crème glacée cassis Arlette croustillante	