

Assortiment de verrines 6 €

Entrées froides 12 €

Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons rouges et pain brioché

ou

Bœuf et huîtres en tartare, crumble de noix vinaigrette au yuzu

ou

Tartare de coquilles Saint-Jaques en feuille de nori, gingembre confit,
mayonnaise au sésame noir et wasabi

Entrées chaudes 13 €

Homard en ravioles, beurre blanc au champagne

ou

Tarte fine au ris de veau et giroles, jus de veau, brisures de truffes

ou

Velouté de potirons et châtaignes aux cèpes

Plats 18 €

Coeur de saumon fumé au beurre de foin, purée façon Robuchon,
travail autour de la blette et oeufs de saumon

ou

Filet Pur de biche de nos Ardennes, chicon braisé,
poire Wiledeman, sauce Grand veneur

ou

Médailon de pintadeau farci au foie gras, crème à la truffe, gratin
de pommes de terre et poêlée de champignons des bois

Dessert 7 €

Dessert chocolat , citron

Prix du menu complet 50 euros