

Les entrées

*Foie gras en raviole, bouillon de poule parfumé
à l'huile de truffe*

18

Coquilles Saint-Jacques snakeés, petits pois et boudin noir

18

Œuf parfait, girolles au beurre émulsion aux crevettes grises

16

Chicken bao, sauce barbecue fumée, carottes et coriandre

16

Croquettes aux crevettes grises maison

17

Les grillades et classiques

Américain préparé, pommes frites maison

18

Burger 100% pur bœuf, cheddar, pommes frites et sauce maison

18

Filet pur de bœuf, salade et pommes frites maison

30

Les plats

*Filet de pintadeau aux morilles, gratin de patates
douces et thym*

27

*Magret de canard sauvage, crémeux de carottes,
réduction au vieux porto*

28

Chevreuil aux panais, condiment au café

32

*Cœur de saumon fumé confit à l'huile de foin,
choux-fleurs et vieux Conté*

27

*Dos de cabillaud en croûte d'épices tandoori,
risotto venere (riz noir), jus de viande*

28

Menu à 48 euros

Ces entrées et plats peuvent être pris "à la carte"

Chicken bao, sauce barbecue fumée, carottes et coriandre

ou

Huîtres au champagne

(avec 20 gr de caviar Baeri Royal supplément de 20 €)

*Râble de lièvre, sauce moutarde au sirop de Liège,
coings caramélisés*

ou

*Cœur de saumon fumé confit à l'huile de foin,
choux-fleurs et vieux Conté*

Dessert au choix