

Mise en bouche

Les 3 essentiels du jour par le chef

Entrées

Homard rôti, crémeux de poireaux, mousse de betteraves fumées

Carpaccio de Gambero Rosso, citron caviar et croustillant de petits pois

Petit pain aux petits gris de Namur, épinards sautés à l'échalote, morilles farcies, jus monté au beurre

Entremet d'exception

toujours en supplément

Caviar
expérience (+85€)

Expérience Truffe
truffe au poids pour 2p
(+3€/g - minimum 20g)

Plats

Caille farcie aux chanterelles, truffes d'été, pommes dauphines et légumes du chef

Sole farcie rotie, purée montée au beurre et légumes du chef

Osso bucco en cocotte, échalottes confites, ris de veau et champignons

Desserts

Assiette surprise desserts du chef

Assiette de fromages

demandée à la commande**

5 variétés de fromages et l'accompagnement
fromages choisis par nos soins

Tout ce que vous allez manger est préparé sur place par le chef

Possibilité d'un supplément Caviar ou Truffe sur votre Plat ou Entrée 15€

TARIF MENU

le menu **le midi 61 € - le soir 69 €**

le menu + 2ème entrée au choix 76 €

le menu + 3ème entrée au choix 91 €

Assiette de fromages** 15 €

en remplacement du dessert** 7 €

ACCOMPAGNEMENT VINS

25 €

32 €

39 €

7 €

7 €

Télécharger La Carte en «pdf»



1-2-3 Expérience Truffe



Nouveau : possibilité d'une sélection d'eaux aromatisées à 10, 15, 20€/ selon le nombre d'entrées.

Notre cuisine est basée sur la recherche de la qualité absolue des produits & des recettes 100% réalisées par le chef. Pas de plats végétariens

Nos prix s'entendent taxes & service Compris - carte à partir du 1er mai jusqu'au 31 mai