

Menu du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 36 €
ENTRÉE + PLAT - 30 € / PLAT + DESSERT - 28 €

ENTRÉES

LE NAVET

Velouté de navet au miel et romarin, espuma de pain d'épices, julienne de lomo ibérique

L'ŒUF BIO

Oeuf parfait façon florentine - espuma d'épinards et croustillant de chorizo

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney d'oignons à la grenadine

PLATS

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO

Risotto du moment selon l'inspiration du chef

LA DORADE ROYALE

Filet de dorade royale, poêlée de légumes de saison, crème de citron et coriandre

LA PLUMA IBÉRICA

Pluma de porc noir ibérique **servie légèrement rosée**, jus corsé aux épices, mousseline de pommes de terre parfumée à la truffe et petits légumes

LE BŒUF CRU

En tartare coupé au couteau - **au choix à l'asiatique ou à l'italienne** - frites belges et salade verte

LE FILET DE BŒUF

Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés

LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar

LA VARIATION DE DESSERTS

Assortiment de mini desserts du moment