

Menu Découverte

Par le Chef Laurent Léveillé

Désirez-vous des renseignements sur la présence
d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention :
la composition des produits peut varier.

Menu Découverte

3 services • 62€

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS

Truffe noire – Parmesan

GRAVLAX DE SAUMON

Aneth – Glace avocat – Piment rouge – Citron vert

BABY ÉPINARD & ROQUETTE SALADE

Sarrasin – Lentilles Beluga – Truffe – Betterave – Granny smith
Vinaigrette aux agrumes

COQUELET AU VIN

Purée – Lardons – Oignons – Carottes

BLANQUETTE DE SAUMON

Carottes – Oignons – Petits pois – Sauce au vin blanc

RISOTTO À LA TRUFFE D'AUTOMNE

Parmesan – Roquette

GAUFRE LIÉGEOISE MIKADO

Glace Vanille – Chantilly – Sauce Chocolat

TARTE CITRON

Mascarpone – Poivre Cubèbe – Sorbet Basilic

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE DES VENNES

sup. +9€

sélection de vin à 30€