

# LE MENU DEGUSTATION

*Servi pour la table entière.*

Mise en bouche

Les deux entrées du menu du moment

Sorbet

Un plat du menu du moment

Le dessert

Sans boissons : **75 €**

Avec sélection de vins : **105 €**

## LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

### ENTREE AU CHOIX

Le tartare de bœuf coupé au couteau, capron, pickles d'oignon rouge.  
OU

Le filet de rouget en croûte de pain, coulis vert, compotée de légumes.

### PLAT AU CHOIX

Le filet d'agneau, morilles, polenta, jus au poivre de Sichuan.  
OU

La queue de lotte entière, beurre blanc fumé, Lardo di Colonnata.

### DESSERT AU CHOIX

Ananas confit samba-hibiscus, sorbet coco et fleur de sel.  
OU

Le plateau de fromages (+ 8€).

Sans boissons : **55 €**

Avec sélection de vins : **80 €**

*A partir de 8 personnes, merci de bien vouloir choisir le menu.*

*Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous en faire part.*

*Pour toute allergie, veuillez vous renseigner auprès d'un membre du personnel.*

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Le tartare de bœuf coupé au couteau, capron, pickles d'oignon rouge. **27**
- Le saumon gravlax **24**
- Les croquettes au fromage et parmesan maison, salade croquante. **18**
- Les ris de veau de cœur rôtis aux morilles. **36**
- Le filet de rouget en croûte de pain, coulis vert, compotée de légumes. **27**
- La véritable langue Lucullus de Valenciennes. **28**

## LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- Le filet pur de bœuf façon Rossini. **37**
- Les ris de veau de cœur rôtis aux morilles. **45**
- Le filet d'agneau, morilles, polenta, jus au poivre de Sichuan. **28**
- Le Pigeon désossé et cuisses confite, jus corsé, légumes du moment. **38**
- La Queue de lotte entière, beurre blanc fumé, Lardo di Colonnata. **28**
- La sole de la Mer du Nord simplement rôtie au beurre demi-sel. **43**

## LE HOMARD DU VIVIER

- Le homard de 600 gr décortiqué, en Belle-Vue, grillé, beurre aux fines herbes (1 personne). **70**