

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 : **70 €**

Avec sélection de vins : **99 €**

LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

ENTREE AU CHOIX

Le thon Albacore en trois préparations :

en tataki, en tartare et fumé.

OU

Les asperges blanches légèrement croquantes, à la Flamande,
et fines tranches de Pata Negra.

PLAT AU CHOIX

La selle d'agneau désossée en cuisson basse température,
tian de légumes et jus à la sarriette et au thym (+4 €).

OU

Le dos de cabillaud Royal en cuisson vapeur,
jeunes pousses d'épinards, sauce safranée.

DESSERT AU CHOIX

La tartelette sablée aux framboises.

OU

Le plateau de fromages (+ 8€).

Sans boissons : **49 €**

Avec sélection de vins : **72 €**

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avvertir à la commande.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Notre foie gras de canard en terrine, gelée au Porto, confit de figues et brioches. **23**
- Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord, persil frit, citron. **21**
- Le thon Albacore en trois préparations : en tataki, en tartare et fumé. **23**
- Les asperges blanches à la Flamande, fines tranches de Pata Negra. **24**
- Les croquettes aux fromages et Parmesan maison, salade croquante. **18**
- Les ris de veau de cœur, dorés au beurre, aux morilles. **34**

LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- Le filet pur de bœuf grillé sauce au poivre, ou sauce Gorgonzola. **33**
- Le dos de cabillaud en cuisson vapeur aux jeunes pousses d'épinards. **28**
- La sole de la Mer du Nord, simplement rôtie au beurre demi-sel. **38**
- Le blanc de poulet Noir de Bourgogne, farci aux fruits secs, sauce au vieux Porto. **24**
- La selle d'agneau désossée, tian de légumes à la sarriette et au thym.. **32**

LE HOMARD DU VIVIER

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

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avvertir à la commande.