

Lunch menu

2 services • 29€

• Selon l'arrivée du marché •
du lundi au vendredi de 12h à 14h

Menu enfant

Menu + 1 boisson • 18€

SPAGHETTI BOLOGNAISE
OU BOULETTE, FRITES ET COMPOTE
+ 1 BOULE DE GLACE
(VANILLE / CHOCOLAT / FRUITS ROUGES)

Nos huîtres creuses

Par 6 • 9 • 12 pièces

17€ • 24€ • 30€

Vinaigrette d'échalotes - Citron

*Notre Caviar belge • 30 gr
avec 2 coupes de Champagne*

110€

blinis & crème fraîche

Nos entrées

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (DEMI-DOUZAINES)	19€
Ail - Persil - Beurre	
CARPACCIO DE BŒUF IRLANDAIS	26€
Truffe Noire - Parmesan	
GRAVLAX DE SAUMON	24€
Aneth - Glace avocat - Piment rouge - Citron vert	
BABY EPINARD & ROQUETTE SALADE 	19€
Sarrasin - Lentilles Beluga - Truffe - Betterave - Granny smith Vinaigrette aux agrumes	
BISQUE DE HOMARD	19€
Champagne - Vanille - Café	
VELOUTÉ DE COURGETTE 	18€
Burrata - Pistache	

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.

Nos plats

Menu Découverte

Par le Chef Laurent Léveillé

FILET PUR DE BŒUF HOLSTEIN (+/- 250G)	42 €
Cresson – Epinard – Truffe – Pont Neuf – Béarnaise	
RIS DE VEAU CROUSTILLANT	42 €
Crèmeux de Sarrasin – Porto	
FILET DE FAISAN	34 €
Légumes Racines – Jonagold – Sauce au Cidre	
COQUELET AU VIN	34 €
Purée – Lardon – Oignon – Carotte	
BLANQUETTE DE SAUMON	32 €
Carottes – Oignons Grelots – Petits Pois – Sauce Vin Blanc	
PERLE DU JAPON AUX CALAMARS & CHORIZO	34 €
HOMARD RÔTI (DEMI/ENTIER)	36 €/52 €
Beurre aux herbes – Epinards	
SOLE MEUNIÈRE	49 €
Beurre – Persil – Citron	
RISOTTO À LA TRUFFE D'AUTOMNE 	36 €
Parmesan – Roquette	

Nos desserts

DAME BLANCHE	12 €
Glace vanille – Chantilly – Sauce chocolat	
GAUFRE LIÉGEOISE MIKADO	12 €
Glace vanille – Chantilly – Sauce chocolat	
CAFÉ LIÉGEOIS	12 €
Glace moka – Glace vanille – Espresso – Peket – Chantilly	
TARTE FINE AUX POMMES	12 €
Glace vanille – Amandes effilées	
TARTE CITRON	12 €
Mascarpone – Poivre cubèbe – Sorbet basilic	
LA SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF DE LA FROMAGERIE DES VENNES	20 €
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE	13 €

Menu Découverte

3 services • 59€

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€