

Par table :

Bavarois de petit pois, solen, menthe, coulis de jeunes carottes au gingembre



Tartare de thon au couteau comme un américain, huile de cresson de Fontaine
Supplément caviar osciètre Special Selection(10gr) 25,00 €



7 Asperge verte de chez Longlune, King Crab, écrevisses,
vinaigre de Lambic, œufs de truite saumonée



Hamachi, asperge blanche de Malines, raviole de fèves des marais,
consommé à la citronnelle et à la fleur de badiane



Filet de veau, morilles farcies et laquées au soja, marjolaine,
tombée de pousses d'épinards, noisettes torréfiées



6/7 Farci d'épaule d'agneau confite, artichaut barigoule, grillons de ris de veau, carciofi crudi



Trio de saveurs de fraises de chez nous, yaourt, huile d'olive, basilic

Menu 5 services : pp 185,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 260,00 €
Dernière commande à 20h30

6 **Menu 6 services :** pp 215,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 300,00 €
Dernière commande à 20h15

7 **Menu 7 services :** pp 250,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 340,00 €
Dernière commande à 20h00

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 00h15

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT