



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »
- Curnonsky

Menu « Bib Gourmand »

Entrée/plat /dessert	<u>36€</u>
*Sélection des vins	<u>19€</u>

Menu « L'Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert	<u>44€</u>
*Sélection des vins	<u>23€</u>

Menu « Moment »

Menu 6 services concocté par le chef sur le moment	<u>49€</u>
*Sélection des vins	<u>27€</u>

- * Ballottine de saumon et crevettes grises, asperges blanches de pays, guacamole avocat-wasabi, râpé de citron vert

- * Foie gras de canard cuit au torchon, gel de pomme, compotée de rhubarbe et poivre de Timut, brioche au spéculoos

- * Tartare de veau bio, mayonnaise à l'estragon, câpres et chiffonnade de porchetta à l'ail des ours

* Caille rôtie, artichauts violets en purée et tournés, fumés au bois de hêtre, tartare de poivrons et chorizo

* Cannelloni de jambonneau, crème de lard fumé, tagliatelles d'asperges et son chips de parme...
100% gourmandise

* Raviole fine de Saint Jacques, jus vert cresson et curry vert, poireaux confits, tuile de parmesan

* Magret de canard de la ferme d'Artagnan rôti, céleri cuit entier, morilles et polenta au marron, jus réduit de canard au poivre

* Filet d'agneau bardé, bouillon à l'ail des ours, asperges vertes de chez Nicolas Goffin

* Volaille de Val Dieu farcie de langoustines, jus réduit au vin jaune, asperges blanches de pays et salade de mâche

* Espadon snacké, gel hoïsin, tartelette de courgettes et coriandre, risotto d'épeautre au gingembre

- * Gros macaron chocolat, café et whisky
- * Tarte au citron pas comme les autres
- * Rhubarbe – thé matcha – chèvre
- * Assortiment de desserts
- * Fromages de la Crèmerie Saint Siméon (+5€)
Plateau selon le marché