

MENU DU MARCHE 35 EUR

Asperges tièdes de Malines, saumon fumé de notre fumoir, beurre monté au balsamique

OU Terrine de foie gras de canard 100% morceaux, fruits confits, pain brioché

OU Tataki de bœuf irlandais, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile d'olive, sésame torréfié

Cœur de bar à la plancha, fondue de tomates tricolores, pâtes à l'encre de seiche

OU Poitrine de canard rôtie, réduction de vieux Porto, quelques fruits rouges

OU Quatre belles noix de Saint Jacques simplement snakées, coulis de carotte des sables,
croustillant de lard fumé

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

TOUT CHANGEMENT DANS LE MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE PRIX

MENU DE SAISON

3 services (une entrée) : 43 EUR

4 services (deux entrées) : 52 EUR

Carpaccio de Saint Jacques, copeaux de foie gras, mesclun l'huile de truffe, caviar de saumon

Baby homard poché « le demi », nage de moules et safran

Sorbet citron arrosé de limoncello

Thon rouge grillé « mi-cuit », sauce vierge et olives de Nyons, pommes nouvelles et romarin

OU Filet pur de veau, asperges de montagne, tomate cerise, pesto de roquette, écrasé de pomme de terre
tartufata

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

LA CARTE

LES ENTREES

Terrine de foie gras de canard 100% morceaux, pain brioché 18 EUR

Asperges tièdes de Malines, saumon fumé de notre fumoir, beurre monté au balsamique blanc 18 EUR

Carpaccio de Saint Jacques, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile de truffe, caviar de saumon 23 EUR

Baby homard poché « le demi », nage de moules et safran 25 EUR

Tataki de bœuf irlandais, copeaux de foie gras, mesclun à l'huile d'olive, sésame torréfié 16 EUR

CLASSIQUES

Duo de croquettes aux crevettes grises et fromage 15 EUR

Duo de croquettes aux crevettes grises 16 EUR

Duo de croquettes au fromage 14 EUR

Cœur de saumon fumé de notre fumoir « 2X6 heures », émulsion citronnée 16 EUR

LES PLATS

Poitrine de canard rôtie, réduction de vieux Porto, quelques fruits rouges 24 EUR

Filet pur de veau, asperges de montagne, tomate cerise, pesto de roquette, écrasé de pomme de terre tartufata 29 EUR

Cœur de bar à la plancha, fondue de tomates tricolores, pâtes à l'encre de seiche 24 EUR

Thon rouge grillé « mi-cuit », sauce vierge et olives de Nyons, pommes de terre nouvelles et romarin 29 EUR

Quatre belles noix de Saint Jacques simplement snakées, coulis de carotte des sables, croustillant de lard fumé 26 EUR

CLASSIQUES

Filet mignon de bœuf grillé beurre maître d'hôtel 24 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)

Tartare de bœuf haché minute 22 EUR

Entrecôte ribeye irlandaise grillée beurre maître d'hôtel 27 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)