



Mise en bouche

Les 3 essentiels du jour par le chef

Entrées

Parmentier croustillant de petits gris de Warnant aux girolles crème d'ail légère

Velouté de courgettes, œuf poché et foie gras

Croquette de homard maison salade fraîche

En plus, Entremet d'exception

toujours en supplément

Expérience Truffe : truffe au poids pour 2p
(+3€/g - minimum 20g)

Plats

Roulade de volaille et ris de veau sauce Sambre et Meuse, rosaces croustillantes

Waterzooï de poisson, langoustine rôtie, pommes tournées

Boulettes à ma façon, parmesan et truffe, frites fines tartelette de choux de Bruxelles et lardons

Desserts

Assiette surprise desserts du chef
et/ou

Assiette de fromages

demandée à la commande**

5 variétés de fromages et l'accompagnement
fromages choisis par nos soins

Tout ce que vous allez manger est préparé sur place par le chef
Possibilité d'un supplément Caviar ou Truffe sur votre Plat ou Entrée 15€

TARIF MENU

ACCOMPAGNEMENT VINS

le menu	69 €
le menu + 2ème entrée au choix	76 €
le menu + 3ème entrée au choix	91 €
Assiette de fromages**	15 €
en remplacement du dessert**	7 €

25 €
32 €
39 €
7 €
7 €

Nouveau : possibilité d'une sélection d'eaux aromatisées à 10, 15, 20€/ selon le nombre d'entrées.

Notre cuisine est basée sur la recherche de la qualité absolue des produits & des recettes 100% réalisées par le chef. Pas de plats végétariens
Nos prix s'entendent taxes & service Compris - carte à partir du 04/07/2024

Télécharger La Carte en «pdf»



1-2-3 Expérience Truffe

