

## Mise en bouche

Les 3 essentiels du jour par le chef

### Entrées

Ris de veau, velouté de panais et œuf parfait à la truffe

Ravioles de homard, céleri-rave à la sarriette et son jus crémé

Saint-Jacques rôtie, bouillon et petits légumes croquants

### En plus, Entremet d'exception

toujours en supplément

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

### Plats

Ballotine de la pêche du jour en waterzooi

Veau basse température, légumes d'hiver et demi-glace monté au beurre

Coucou de Malines farci au foie gras, lentilles Du Puy aux 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 €	25 €
le menu + 2ème entrée au choix	76 €	32 €
le menu + 3ème entrée au choix	91 €	39 €
Assiette de fromages**	15 €	7 €
en remplacement du dessert**	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 15/01/2025

Télécharger La Carte en «pdf»



1-2-3 Expérience Truffe

