

Pour les GOURMANDS

Menu surprise 3 services

pour l'entièreté de la table
uniquement le midi

70,00 €

Menu surprise 4 services

pour l'entièreté de la table
uniquement le midi

100,00 €

Menu surprise 6 services

pour l'entièreté de la table

135,00 €

Les légumes de notre carte sont issus de production Belge

“les jardins de Pomone” Anne Bortels & José Veys

Entrées

Rouget Barbet

Jus à la pulpe de moules Bouchot crus

47,00 €

Soufflé renversé au fromage

45,00 €

King Crab de Norvège, de notre vivier au caviar Belge Platinum

Beurre au vin jaune "Château Challon"

85,00 €

"Home made" Pastrami de veau de lait de Corrèze

Bottarga de caviar Oscietre

Parmesan, ricotta

48,00 €

Poissons

Pour 2 couverts - Saint-Pierre rôti en feuille de vigne

60,00 € par personne

Homard bleu Breton "cuit bleu"

Risotto blé noir torréfié

82,00 €

Viandes

Agneau de Lait gras d'Aveyron
Pomme de terre farcie épaule braisée

68,00 €

Noix de cœur de ris de veau de lait de Corrèze
Laqué au jus de cuisson

68,00 €

Pigeon Royal cuit au feu de bois
Jus de carcasse, pommes soufflées

68,00 €

Pour 2 couverts

Volaille de Bresse "Service complet"
Cuit en cocotte au sarment de vigne de Cristal Roederer

75,00 € par personne

Véritable Wagyu bœuf japonais
3 préparations

125,00 €