

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

Tartare Gambero Rosso
Sauce corail de tête, caviar Belge Platinum
Asperge verte , citron
75,00 €

Tartelette croustillante
"Home made" Pastrami de veau de lait de Corrèze & bulots
Parmesan, ricotta
48,00 €

Sur commande

King Crab de Norvège, de notre vivier au caviar Belge Platinum
Beurre au vin jaune "Château Chalon"

Poissons

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

60,00 € par personne

Homard bleu Breton "cuit bleu"

82,00 €

Viandes

Pintade de Caussade
Pochée au beurre fermier
Morilles

68,00 €

Bœuf "Black Angus" à la cuillère
Braisé au vinaigre de Kriek

68,00 €