

Menu découverte

2x Omble Chevalier

. radis/bouleau lacto fermenté/ cailloux de Morville de la Ferme Paquet/ « Atrium Clémentine »
. inspiration anguille au vert/ lait battu/ épeautre de « Graines de Curieux »

Poulpe-Fiction

petits pois à la française/ noisettes/ houmous

Pigeon maturé au miel de Wéris

asperges de chez « Stéphane Longlune »/ gnocchi de pain toasté/ racine de cerfeuil/ doenjang

*Plateau de fromages

. Supplément: 13 € / 1 verre de vin : 9€ (**)
. A la place des 2 desserts: suppl. 7 €

Fraises/ violette

amande/ mélisse/ yaourt

Pistaches/ chocolat Ivoire « Kayambe »

citron vert/ Dulce de Leche de lait fermenté

Menu 5 services : 77 €

Sélection des vins: 38 € (4 verres)

** en cas de supplément de fromages, les sélections de vins seront majorées de 9 €

Les menus sont servis par table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lit et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydridesulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE À LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€