

# Menu Prestige

## 2x Maquereaux

. mariné/ cailloux de Morville/ parmesan/ cocktail d'herbes du jardin/ jangajji d'asperge  
. à la flamme/ moules Bouchot/ algues/ kombucha de groseilles

## Poisson du jour

chou fleur/ fruits secs/ beurre noisette/ katsuobushi/ roquette

## Langoustine/ Boeuf séché de chez Dierendonck

artichaut/ mimolette/ framboises

## 2X Pigeon mûré au miel de Wéris

.betterave/ cerises/ arroche  
.cuisses de pigeon confites/ pommes de terre/ sarrasin/ café/ cacao

## \*Plateau de fromages

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

## Fenouil

abricot/ yuzu/ poudre d'estragon

## Fruits rouges

carotte/ verveine/ herboriste N° 108/ noix de Pécan

menu 6 services : 90€

sélection des vins : 45€ (5 verres)