

# Menu Prestige

## 2x Langoustine

.En tartare: maquereaux/ concombre/ fromage blanc de la Ferme Paquet/ Kalamansi  
.Chaude : choux fleur lacto fermenté/ Kimshi de crosnes/ vin jaune/  
oeufs de poisson maturés et fumés

## Poisson du jour

Moules Bouchot du Mont Saint-Michel/ racine de persil/ mandarine  
(suppl. 15€ Imperial Heritage Caviar)

## St Jacques/ joue de veau

Risotto de céréales/ topinambour / truffe Mélanosporum

## Pigeon d'Anjou maturé au miel de Wéris

Salsifis/ courge Butternut/ praliné de moutarde

## \*Plateau de fromages

.Supplément: 13 € / 1 verre de vin : 9€ (\*\*)

.A la place des 2 desserts: 7 €

## 1e dessert

inspiration du parfum « DKNY » by Donna Karam  
pomme/ concombre/ violette/ yaourth

## 2e dessert

agrumes/ cèdre/ chocolat/ shizo

Menu 6 services : 85 €

Sélection des vins: 45 € ( 5 verres )

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