

ENTREES

2x Boeuf / Veau

1ère : Fumé à cru / estragon / artichaut / oxalis

2ème : Inspiration Vitello Tonnato

38 €

3x Langoustines

Collection 2019

45 €

2X Huîtres

1ère : Ceviche d'Ombre/ fruits de la passion/oseille/ haricots verts

pastèque/ menthe bergamote

2ème : Au barbecue/lard d'Ardenne/ Aubergine/vin jaune/ capucine

40 €

PLATS

Poisson du jour

Amande/ Beurre noisette/ Cailloux de Morville au Ponzu/ Risotto de petit épautre

42 €

Homard Breton/ Veau de Lothar Vilz

Boulettes de veau/ Chorizo/ Burrata de Bufflonne/ Déclinaison de tomates du jardin

45€

Pigeon mûré de Wéris

Poireau/ cerises/ pommes de Terre au café et Balsamique

45 €

Ris de veau

Collection 2019

45 €

Demandez notre menu Lunch (3 services) servi tous les vendredis et samedis midi sauf jours fériés par table complète)

3 services : 38 €

Sélection des vins : 22 € (1 verres par plat)