

Menu de Noël

Amuses bouches

-Ceviche de maigre sauvage / fruits de la passion

-Kimbap de thon / kimchi / basilic

-« Pot pourri » de tapioca soufflé / émulsion de moules de bouchot / tikka masala / estragon

Menu

Coquilles Saint Jacques de Dieppe

Marinées / concombre / pommes vertes / cailloux de Morville / ponzu

*Langoustines / truite d'Onderval

dashi de crustacés / algue

Foie gras de canard / veau

truffe noire d'hiver / risotto d'épeautre / topinambour

Biche de nos forêts

courge butternut / betterave cuite en croûte de sapin / mangue / praliné de moutarde

Promenade dans les bois de Weris

chocolat fumé / noix / sarrasin / yaourt

Mignardises

Pain beurre

menu 4 services : 70€

menu 5 services : 80€(langoustines)

