

# Menu Prestige

## 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

## Langoustine/ Foie gras/ Veau de chez « Lothar »

morilles/ hachis parmentier/ betterave

## Pigeon mûré 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 6 services : 92€

sélection des vins : 45€ (5 verres)