

# Menu Découverte

## 2x Aiglefin / Asperge de chez Stéphane Longlune

- . asperge verte en kimchi / crevette sauvage
- . asperge blanche en croute de froment / miso d'abricot

## Poulpe fiction

petit pois à la française / noisettes / houmous noir

## Pigeon maturé au miel de Wéris

- . betterave : rôtie, fumée, lait battu, ...
- . BBQ de cuisse confite au Kampot fermenté

## \*\*Plateau de fromages

- . Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11 €
- . A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

## Marrons / Kalamansi / Citron caviar

## Topinambour / Café / Chocolat

\*\* en cas de supplément de fromage, les sélections de vins seront majorées de 11 €

Les menus sont servis pas table complète. A partir de 6 personnes, uniquement les menus

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydride-sulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin. Si vous avez une allergie ou un intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE À LA RÉSERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10 €

menu 5 services : 91€

sélection des vins : 49€ (4 verres)