

# Menu Prestige

## 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

## Poisson du jour / Anguille fumée

gnocchi de pain toasté / émulsion de racine lacto fermentée

## \*Plat Signature

### Ris de veau / Woodstock

morilles

\*supplément : 30 € / 1 verre de vin : 11 €

## Pigeon mûré au miel de Wéris

- . betterave : rôtie, fumée, lait battu, ...
- . BBO 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 6 services : 106€

sélection des vins : 56€ (5 verres)