

Menu Découverte 42 €

Les Moules de Bouchot

En Nage Safranée aux Petits Légumes, Feuilletage Craquant

Ou

Le Foie Gras de Canard en Royale (sup. 5 €)

Artichaut, Truffe Aestivum et Fruits du Mendiant

Ou

Le Saumon Norvégien

En Ceviche Mariné à la Betterave, Pickles de Légumes

Ou

L'Œuf Bio

Cuisson Basse Température, Poêlée de Girolles, Sauce aux Champignons

Le Thon Rouge

En Mi-Cuit, Risotto de Céleri et Fenouil, Émulsion Citron-Verveine

Ou

Le Lieu Noir de Ligne

Cuisson Meunière, Écrasé de Pomme de Terre aux Herbes, Sauce Beurre Noisette

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Fruits Rouges Façon Sangria, Polenta Crémeuse

Ou

La Caille

Désossée et Farcie, Purée de Pomme de Terre, Sauce Porto

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Copeaux, Artichaut en Textures, Fruits du Mendiant Caramélisés, Truffe d'Été

La Barbue

Le Filet Rôti au Beurre Demi-Sel, Fleur de Courgette Farcie aux Ecrevisses, Bisque

Le Filet Mignon de Veau

Rôti sous une Croute de Moelle, Sauce aux Girolles

Les Fruits Rouges

Minestrone Rafrâchit à l'Hibiscus, Glace Yaourt

