

Menu Découverte 39 €

Le Lomo Bellota Ibérique

En Rosace, Cake aux Olives Kalamata et Tomates Séchées

Ou

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (sup. 5 €)

En Lingot autour de la Figue, Brioche Maison aux Raisins secs

Ou

Les Escargots de Moselle

En Capuccino, Purée de Fèves, Sauce Fenouillette

Ou

La Cecina de Bœuf Angus de Castille et Mozzarella Di Bufala

Tomates Collection et Eau de Tomate Aromatique

Le Dos de Cabillaud

En Croûte d'Herbes, Risotto de Pomme de Terre, Sauce au Safran

Ou

Le Lieu Noir de Ligne

Rôti sur Peau, Fine Purée, Légumes Glacés, Sauce aux Girolles

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Fruits Rouges Façon Sangria, Polenta Crémeuse

Ou

L'Échine de Cochon Noir de Bigorre (sup. 3 €)

Rôti, Croutillant à l'Aubergine, Purée de Pomme de Terre, Jus aux Aromates

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 Croûte de Moelle, Sauce aux Girolles

Les Fruits Rouges

Minestrone Rafraîchit à l'Hibiscus, Glace Yaourt

