

*Mises en bouche*



*Croquant de ris de veau -  
perles du Japon au lait de coco - mangue confite*



*Cabillaud poché - bouillon laiteux au houblon -  
écume d'algues iodées*



*Sorbet litchy pamplemousse – gin belge*



*Bison des élevages de Bastogne -  
glace au scailton - réduction au vin de porto rouge*



*Sélection de fromages de  
la ferme*



*Finger chocolat 70% équateur – ganache de chocolat au lait –  
glace fromage blanc et cacao*



*Mignardises*

*Menu 4 services : 50€ - Accord vin : 28€*

*Menu 5 services : 60€ - Accord vin : 35€*

*Menu 6 services : 65€ - Accord vin : 42€*