



MENU

JUIN 2022

Omble chevalier, consommé de poireaux brulés, citron, gingembre



Œuf mollet, jambon d'Ardenne, petit pois à la française



Foie gras de canard poêlé, fraîcheur de fenouil et pomme verte,
croquant d'épeautre, sauce syrah
(uniquement pour le 6^e service)



Pigeonneau, la poitrine rôtie, la cuisse laquée,
artichaut en textures, jus nature



La sélection de fromages de fermes locales



Fraise, huile d'olive, vinaigre balsamique, poivre noir

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

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

Menu 6 services : 70€ - Accord vin : 42€

Signalez-nous vos allergies - Menus servis pour l'ensemble de la table

Toute modification dans le menu peut entraîner un supplément - La composition peut varier d'un jour à l'autre

