

# MENU DÉGUSTATION

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

## \* Poulpe de roche

Laqué à la bière brune | mayonnaise légère à l'ail noir  
Condiment avruga | gelée d'eau de tomates au kumbu

★ ★ ★

## \*\* Filet de rouget

Cuit au sel et raidi à la flamme | riz sauvage soufflé  
Jus corsé d'oignons jaunes au vin rouge | chou pointu brûlé

★ ★ ★

## \*\*\* Asperges de chez Florent Gailly

Servies croquantes | émulsion aux orties  
Jaune d'œuf confit au sel | gremolata aux noisettes

Supp. caviar : 25€/10g – 65€/30g

★ ★ ★

## \* Longe de porc noir

Cuite basse température | jus corsé | croquette de pied de porc  
Oignons confits au vieux balsamique | petits pois

★ ★ ★

## L'assiette de fromages (Supp. 16€)

Sélection de la maison « Formaticus »  
Sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes

★ ★ ★

## \* Riz au lait à la vanille intense

Caramel au beurre salé | noix de pécan  
Fraises de Wépion | émulsion de riz

Le menu en 3 services 49€ (1 entrée - plat - dessert) (\*)

Le menu en 4 services 65€ (2 entrées - plat - dessert) (\*)+(\*\*)

Le menu en 5 services 85€ (3 entrées - plat - dessert) (\*)+(\*\*)+(\*\*\*)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.



# À LA CARTE

## LES ENTRÉES...

<b>Poulpe de roche</b>	34€
Laqué à la bière brune   mayonnaise légère à l'ail noir Condiment avruga   gelée d'eau de tomates au kumbu	
<b>Vitello tonnato</b>	32€
Carpaccio de veau à l'huile d'olives   sauce tonnato Câpres   anchois   parmesan	
<b>Asperges de chez Florent Gailly</b>	32€
Servies croquantes   émulsion aux orties Jaune d'œuf confit au sel   gremolata aux noisettes Supp. caviar : 25€/10g – 65€/30g	
<b>Filet de rouget</b>	36€
Cuit au sel et raidi à la flamme   riz sauvage soufflé Jus corsé d'oignons jaunes au vin rouge   chou pointu brûlé	

## LES PLATS...

<b>Filet de bar</b>	35€
Cuit sur peau   sauce au verjus et œufs de truite   moules   fenouil	
<b>Le filet de bœuf &amp; foie gras de canard</b>	45€
Saisi au beurre noisette   foie gras poêlé   sauce corsée à la moelle	
<b>Sole 400/500</b>	42€
Cuite meunière   beurre noisette, câpres & persil   purée mousseline	
<b>Longe de porc noir</b>	36€
Cuite basse température   jus corsé   croquette de pied de porc Oignons confits au vieux balsamique   petits pois	

## LES DESSERTS...

<b>L'assiette de fromages</b>	16€
Sélection de la maison « Formaticus »   sirop Charlier, pain aux abricots & noisettes	
<b>L'incontournable Dame Blanche</b>	16€
Crème glacée à la vanille tournée minute   crème semi-battue Chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS   amandes caramélisées	
<b>Chocolat - café</b>	16€
Diplomate au café intense   crémeux chocolat Mayata®   gavotte Coulis au Café Ardennais   crème glacée au chocolat fumé	
<b>Riz au lait à la vanille intense</b>	16€
Caramel au beurre salé   noix de pécan   fraises de Wépion   émulsion de riz	