

Pour les GOURMANDS Voor de FIJNPROEVERS

### Menu surprise 3 services

pour l'entièreté de la table

uniquement le midi

65,00 €

### Menu surprise 5 services

pour l'entièreté de la table

uniquement le midi

95,00 €

### Menu surprise 7 services

pour l'entièreté de la table

125,00 €

Les légumes de notre carte sont issus de production Belge

“les jardins de Pomone” Anne Bortels & José Veys

## Entrées Voorgerechten

Rouget Barbet

Jus à la pulpe de moules Bouchot crus

42,00 €

Sardines "sans arêtes " marinées au vieux vinaigre chardonnay

Jus coriandre, gingembre

36,00 €

100 % cochon

Croustillants de pieds de porcs Basque, "Milles Oreilles", mousse de jambon

42,00€

Soufflé renversé au fromage

Asperges

40,00 €

King Crab de Norvège, de notre vivier au caviar Belge Platinum

Beurre au vin jaune "Château Challon"

85,00 €

Langoustines de notre vivier

Corail de tête

Disponible suivant arrivage

79,00 €

Pastrami de veau de lait de Corrèze

Bottarga de caviar Oscietre

Parmesan, ricotta

42,00 €

## Viandes Vlees

Agneau de Lait gras d'Aveyron  
Pomme de terre farcie épaule braisée  
Amande Avola

65,00 €

Noix de cœur de ris de veau de lait de Corrèze  
Laqué au jus de cuisson  
Crème pomme de terre/maïs

65,00 €

Pigeon Royal cuit au feu de bois  
Jus de carcasse, pommes soufflées

65,00 €

### Pour 2 couverts

Volaille de Bresse "Service complet"  
Cuit en cocotte au sarment de vigne de Cristal Roederer

75,00 € par personne

### Pour 2 couverts

Côte de bœuf Simmental de Bavière de "la maison Lesage" affinée dans notre cave  
Grillée au feu de bois,  
Churros de pommes de terre  
Plat de côte Black Angus au consommé de bœuf

70,00 € par personne

## PoissonsVis

### Pour 2 couverts

Turbot vivant de notre vivier  
"Ikejime"

90,00 € par personne