

Les desserts

Tarte au citron yuzu meringué déstructurée. 13 euros

Bounty, mousse coco, gruë de cacao, crumble. 12 euros

Notre café liégeois. 11 euros

L'assiette de fromages, garniture saisonnière. 16 euros

Douceurs

Thé «Newby» et mignardises 7,00 €

Infusion «Newby» et mignardises 7,00 €

Menthe fraîche à la Marocaine 7,00 €

Café et Mignardises 6,00 €

Cappuccino et mignardises 7,00 €

Expresso et mignardises 6,00 €

Décaféiné et mignardises 6,00 €

Latte macchiato et mignardises 7,00 €

Frappé Calva 10,00 €

Irish Coffee (Irish Single Malt Teeling) 15,00 €



Carte

Entrées

Saumon confit façon « Hendrick's », garniture maraîchère acidulée, fromage de Beersel perlé à l'aneth. 19 euros

Autour des champignons des bois en chaud et froid, pain perdu, émulsion d'herbes fraîches, garniture en trompe-l'œil forestier (veggie) 21 euros

Foie gras poêlé, blancs de seiche, chips et gastrique de chou rouge. 27 euros

St jacques de Dieppe rôties, crème parmentière au café et à l'acacia, crumble de lard d'Alsace 28 euros



Noisette de chevreuil rôtie aux baies de genièvre, salsifis panés, rouleau de pommes de terre au nori, jus minute, salsifis aux saveurs boisées. 39 euros

Filet de canard sauvage, poireau à la flamme, agrumes, jus aux épices douces 29 euros

Dos de cabillaud confit, cresson au beurre noisette, marbré de pommes de terre et carottes, pâte de noix. 29 euros

Ris de veau de Corrèze rôti à la levure boulangère, jus au vin jaune, oignons des Cévennes, espuma de grenailles au foin. 35 euros

Afin d'améliorer la qualité du service à partir de 6 couverts à la carte un choix de 3 entrées et de 3 plats maximum merci.

Menus

Le Business Lunch, servi le midi

Mise en bouche
Entrée
Plat

28 €/ vins en accord 18€

Menu Découverte 3 services 49 €

Mises en bouche
Entrée
Plat
Dessert

Menu Plaisir 4 services 64 €

Mises en bouche
2 Entrées
Plat
Dessert

Vins en accord

2 vins 23 € (entrée + plat)

3 vins 28 € (entrée + plat + dessert)

4 vins 34 € (entrées + plat + dessert)

Les menus comme le lunch changeront plusieurs fois par semaine selon l'inspiration du Chef Marc Grislain

Pour améliorer le service n'hésitez pas lors de votre réservation ou commande à nous avvertir de vos allergies ou habitudes alimentaires

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Tout changement est susceptible d'engendrer un supplément Table de 6 couverts ou plus merci, de choisir un menu