

# Menu-carte

35 € nets et ttc

*Carpaccio de St. Jacques à l'huile d'olive vanillée, petite rémoulade « endive- pomme verte » et croustilles de betteraves rouges*

*Cœur de saumon mariné au combawa, sucrine au pamplemousse confit et réduction de vin rouge aux épices*

*Délice croustillant de St. Antoine, pied de cochon désossé et ris de veau, mâches au jus de rôti figues*

*Le foie gras frais de canard aux deux préparations, au torchon et en ravioles*

\*\*\*

*Wok de lotte et crevettes aux fèves, bouillon de crabe à la crème et aux herbes aromatiques*

*La fameuse tête de veau caramélisée au vinaigre d'agrumes, scorsonères à la cardamome*

*Carré d'agneau rôti au vinaigre de truffes, gousses d'ail pochées 7 fois et rôties et petit gratin de pommes charlotte ( Supplément 5 € )*

\*\*\*

*L'assiette aux trois fromages et petites garnitures*

*Poire rôtie au praliné et caramélisée, chocolat blanc et broyé de spéculos façon crumble*

*Barre chocolat noir aux griottes et hypocras aux épices pailleté*

*Œuf à la neige à « tomber par terre », crème à la vanille bourbon de Madagascar*