

**« Menu Romantik »**

à 57,50 € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table)

Saumon mariné, crème de pommes de terre et blinis de topinambour

RR

Gaspacho de betterave, sorbet au fromage de chèvre

RR

Filet pur de boeuf gratiné au chorizo, sauce Choron

RR

Tartelette « poire & caramel »

**« Menu Gourmand »**

à 75,- € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table)

Noix de saint-jacques confits à l'huile de noix,  
déclinaison de butternut et de poire

RR

Foie gras d'oie poêlé, coulis de citron confit, ficelles de ramonasse

RR

Gaspacho de betterave, sorbet au fromage de chèvre

RR

Pigeonneau « sable doré »

RR

Méli-mélo d'agrumes à la nage, glace au gingembre et au miel

**« Menu Gourmand » accompagné de vin**

à 110,- € par couvert

**« Menu Dégustation »**

(8 services)

à 110,- € par couvert

(pour l'ensemble des convives de la table et à commander avant 20H00)

Prix par couvert (€)

<b>Terrine de foie gras d'oie aux lamelles de poire caramélisée, et sa salade Waldorf</b>	<b>30,-</b>
<b>Demi homard à la fine gelée de crustacés, cannelloni farci à la chair de tourteau</b>	<b>30,-</b>
<b>Langoustines d'Islande, bavarois au céleri, « sauce réduite à la coriandre »</b>	<b>32,-</b>
<b>Panna cotta au potiron et son chutney, magret de canard mariné aux épices et fumé maison</b>	<b>28,-</b>
<b>Notre classique « Bisque de homard Fine Champagne »</b>	<b>14,-</b>
<b>Consommé de bœuf double au ravioli truffé</b>	<b>14,-</b>
<b>Turbot grillé, beurre blanc « Pecorino », tagliatelles fraîches</b>	<b>34,-</b>
<b>St-pierre, paëlla à la chair d'écrevisses, sauce armoricaine légère</b>	<b>32,-</b>
<b>Sole meunière aux amandes, dés de tomate, câpres et filets d'anchois</b>	<b>38,-</b>
<b>Ris de veau grillé, sauce salsa, pommes de terre « à l'arlésienne »</b>	<b>32,-</b>
<b>Joues de veau croquantes, son bouillon de queue de bœuf, brunoise de légumes oubliés</b>	<b>30,-</b>
<b>Selle d'agneau, sauce « style Stroganoff »</b>	<b>32,-</b>
<b>Rib eye irlandais « dry aged » grillé, notre béarnaise</b>	<b>34,-</b>
<b>Sélection de fromages « René Straet »</b>	<b>15,-</b>
<b>« Subtil chocholat &amp; clémentine »</b>	<b>14,-</b>
<b>« Crème brûlée chocolat, chutney de fruits exotiques</b>	<b>14,-</b>
<b>Dégustation chocolatée</b>	<b>14,-</b>
<b>Demandez nos garçons (m/f) pour la suggestion du jour</b>	<b>« prix marché »</b>

**Si vous le souhaitez, n'hésitez pas à nous indiquer le temps dont vous disposez  
ainsi que toute(s) allergie(s) et/ou intolérance(s) !**