



N'hésitez pas à demander les suggestions à notre personnel.
Tous nos produits sont frais et travaillés ici. Et lorsque cela est possible, de proximité.
Renseignez-vous de la composition de nos plats auprès de notre personnel afin
de vous prévenir des allergènes.

entrées

Le ravioli ouvert de céleri rave et tartare de saumon d'Écosse, vinaigrette au citron vert et miel • 14 €

Les belles tomates du Jardin de la Fouarge en salade, olives Taggiashe et jeunes oignons tiges • 12 €

La burrata de chez Linda « Le Clos du Gourmet », melon de Provence, dattes medjool et amandes torréfiées • 15 €

Vitello tonnato à notre façon, sauce au thon & tartare de thon rouge en sashimi • 22 €

Le cannelloni de crevettes rouges, crème aigrette au citron et caviar belge, brunoise de mangues et pommes granny smith • 26 €

La tarte fine aux tomates confites par nos soins, filet de maquereau « au chalumeau », huile verte • 15 €

Le croustillant de ris de veau, poêlée de cerises et crème de céleri • 19 €

Pour nos amis végétariens, la betterave confite au gros sel, amandes fumées, cerises et jus d'ajoblanco • 14 €

plats

Le magret de canard cuit basse température, crème de céleri, myrtilles des Ardennes et jus au Porto • 26 €

Le morceau de lard confit 7 heures, gyozas aux shiitakés et bouillon à la citronnelle • 22 €

Le bar sauvage rôti sur la peau, mousseline de carottes au gingembre et artichauts en barigoule • 28 €

Les filets de sole meunière, sauce mousseline et crevettes grises, légumes de saison • 26 €

Les cannellonis de veau, coulis de tomates et espuma de gorgonzola • 18 €

Les paccheri tomates cerises, stracciatella et basilic frais • 18 €

La tagliata de bœuf irlandais, roquette et copeaux de parmesan, pâtes au beurre • 28 €