

Le Menu Saint-Valentin 59 €/pers.

Le Menu du Moment avec les Vins** - 88 €/pers.

Les Mises en Bouche

•

Ceviche de Bar Sauvage, Salicornes et Vinaigrette aux Agrumes

ou

Cannelloni de Veau Farci au Thon, Mayonnaise aux Câpres

•

Croquette d'Écrevisses au Charbon Végétal et Bisque de Crevettes Épicée

ou

*Terre et Mer, Langoustines et Foie Gras de Canard,
Sauce au Champagne et Tuile Salée*

•

*Skrei en Deux Façons, en Accras et en Dos Rôti, Sauce Chorizo,
Grenade, et Purée à l'Huile d'Olive*

ou

*Pavé de Frisona Fumé, Poireau Brulé, Céleri Rave,
Gratin de Pommes de Terre Croustillantes et Jus Corsé*

•

Fromage (supplément de 10 €)

•

Entremet Fruits Rouges, Cuberdon et Myrtille

ou

Cheese Cake Baileys et Chocolat Noir

****Comprend, par personne, une coupe de champagne avec les amuses bouche et un verre de vin par service suivants.**

Une sélection de vins de qualité, assortie au menu. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. Entouré de toute son équipe, notre chef Constantin Fayt travaille avec un esprit écoresponsable en sélectionnant des produits de saison auprès de nos amis producteurs, fournisseurs et artisans – des partenaires qui partagent notre rigueur et notre passion. Si vous êtes allergique à certains produits, prévenez-nous. Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent être momentanément indisponibles. Prix en euros, taxes, service et sourires compris