



MENU NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

MENU VALABLE DU 14 NOVEMBRE 2023 AU 8 JANVIER 2024



ENTRÉES



LES NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

1-7-8-9-10-12-14

Pied de cochon en aigre-doux, salade de chicons aux noix et crème moutarde à l'ancienne (+2€)

LE CARPACCIO DE BICHE

3-7-8-10-12

Vinaigrette aux champignons de Paris et noisettes torréfiées, grana padano, marrons grillés et roquette

LE VELOUTÉ DE SALSIFIS ET POIREAUX

7-9

Huile de truffe, foie gras et poitrine de lard confit à basse température

LA CASSOLETTA DE PETIT GRIS DE NAMUR

1-3-7-9-12-14

Crème de morilles à l'armagnac, œuf poché, comté 24 mois et salade de blé (+2€)

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA MANGUE

1-7-12-14

Crème aigre au citron vert et poivre rose, tuile dentelle à l'encre de seiche

PLATS

LE FILET DE BICHE EN ARLEQUIN 2 SAUCES

1-3-7-8-9-10-12

Poire pochée au vin rouge et aux épices, pomme amandine et compotée d'airelles (+2€)

LES LINGUINES ALLA PUTTANESCA

1-3-4-8-12

Olives noires, câpres, anchois, piments rouges émincés et pecorino Romano

LE FILET D'OMBLE CHEVALIER

1-2-4-7-9-12

Réduction de bisque au curry vert et lait de coco, déclinaison de choux-fleurs : rôtis, mousseline et en pickles (+2€)

LES BROCHETTES DE PORC IBÉRIQUE

1-5-7-8-9-10-11-12

Sauce satay cacahuète, riz sushi, fricassée de shitaké et paksoy au gingembre et soja

LE FILET DE FAISAN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

1-7-10-12

Poêlée de choux de Bruxelles au lard fumé, pommes dauphine et fine champagne montée au foie gras

LE FROMAGE

L'assiette de brie aux truffes, caramel balsamique (+4€)

7

DESSERTS

Dessert du moment réalisé par la maison (+4€ le midi)



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Céleri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14

AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ DE
TOUS, MERCI DE PRIVILÉGIER LE
PAIEMENT PAR BANCONTACT

OUVERT :

DU LUNDI AU VENDREDI (12H>14H)
VENDREDI ET SAMEDI SOIR (18H>20H)