



## MENU EN 4 OU EN 6 SERVICES

(servi pour toute la table uniquement)

### Gelée de burrata

Tomates cerises / Sauce Tonnato / Origan / Olives  
*Burrata jelly / Cherry tomatoes / Tonnato sauce / Oregano / Olives*

### Œuf bio de ferme

Champignons de saison / Consommé clair / Mouillettes / Foie gras mi-cuit / Oignons doux  
*Organic farm egg / Seasonal mushrooms / Broth / Bread / Foie gras / Sweet Onions*

### Gnocchi au Pecorino ★

Coulis vert / Vongoles / Œufs de truite / Herbes / Emulsion à l'ail / Croûtons  
*Pecorino gnocchi / Green coulis / Vongoles / Trout eggs / Herbs / Garlic emulsion / Croutons*

### Lieu noir

En croûte de sésame / Aubergines / Amandes / Tomates / Piment / Bergamote  
*Coley in sesame crust / Eggplants / Almonds / Tomatoes / Chilli / Bergamot*

### Bœuf belge ★

Fumé minute / Genévrier / Sapin / Purée au beurre / Jus de viande / Herbes et fleurs / Epinards  
*Smoked belgian beef / Juniper / Fir / Butter mashed potatoes / Meat juice / Herbs and flowers / Spinach*

### Chocolat

Moelleux / Glace vanille / Caramel  
*Chocolate fondant / Vanilla ice cream / Caramel*

**Menu en 4 services à 49€ - Sélection des vins adaptée à 30€**

**Menu en 6 services à 69€ - Sélection des vins adaptée à 40€**

*Demande de changement d'un plat au menu : 10€*

**Le midi, lunch en 2 services selon l'inspiration du chef à 26€ (servi pour toute la table uniquement)**



## A LA CARTE

### Première assiette

**Gelée de burrata** 17€

Tomates cerises / Sauce Tonnato / Origan / Olives  
*Burrata jelly / Cherry tomatoes / Tonnato sauce / Oregano / Olives*

**Crevettes rouges d'Argentine** 22€

En tartare / Concombre / Crème aigre / Citron / Avruga / Pain noir / Herbes aromatiques  
*Argentine Red Shrimp Tartar / Cucumber / Sour Cream / Lemon / Avruga / Black Bread / Aromatic Herbs*

**Œuf bio de ferme** 19€

Champignons de saison / Consommé clair / Mouillettes / Foie gras mi-cuit / Oignons doux  
*Organic farm egg / Seasonal mushrooms / Broth / Bread / Foie gras / Sweet Onions*

### Seconde assiette

**Gnocchi au Pecorino** 28€

Coulis vert / Vongoles / Œufs de truite / Herbes / Emulsion à l'ail / Croûtons  
*Pecorino gnocchi / Green coulis / Vongoles / Trout eggs / Herbs / Garlic emulsion / Croutons*

**Ravioli au canard confit** 27€

Canard confit / Bouillon ras-el-hanout / Légumes glacés / Semoule soufflée  
*Ravioli of candied duck / Ras-el-hanout broth / Vegetables / Semolina*

### Troisième assiette

**Ris de veau de cœur** 39€

Poêlés / Carottes / Jus à la cardamome / pommes gaufrettes  
*Snacked heart sweetbreads / Carrots / Cardamom juice / Roasted potatoes*

**Lieu noir** 34€

En croûte de sésame / Aubergines / Amandes / Tomates / Piment / Bergamote  
*Coley in sesame crust / Eggplants / Almonds / Tomatoes / Chilli / Bergamot*

**Bœuf belge** 36€

Fumé minute / Genévrier / Sapin / Purée au beurre / Jus de viande / Herbes et fleurs / Epinards  
*Smoked belgian beef / Juniper / Fir / Butter mashed potatoes / Meat juice / Herbs and flowers / Spinach*



## DESSERTS

### **Chariot de fromages**

Assortiment de 5 fromages de la fromagerie des Vennes **15€**  
*Assortment of 5 cheeses from « Fromagerie des Vennes »*

### **Desserts**

**Vacherin** **10€**  
Framboises / Meringue / Vanille / Biscuit / Amande  
*Vacherin / Raspberry / Meringue / Vanilla / Biscuit / Almond*

**Chocolat** **10€**  
Moelleux / Glace vanille / Caramel  
*Chocolate fondant / Vanilla ice cream / Caramel*

**Pêche** **10€**  
Confite / Glace au fromage de chèvre frais / Estragon / Sabayon froid  
*Candied peach / Goat cheese ice Cream / Tarragon / Cold sabayon*

**Mieux qu'un café !**  
*Better than a coffee !*

**Expresso Martini** **8€**  
Vodka Greygoose / liqueur de café / Espresso / Sucre de canne  
*Vodka Greygoose / coffee licor / Espresso / Simple sirup*

**Italian coffee** **7€**  
Amaretto / Espresso / crème battue  
*Amaretto / Espresso / whipped cream*

**Irish coffee** **9€**  
Irish whisky Bushmills / Espresso / Crème battue / Sucre de canne  
*Irish whisky Bushmills / Espresso / Whipped cream / Simple sirup*