

Entrées

<i>Flan de thon rouge, bottarga, pomme granny smith à la moutarde, gaspacho de courgettes</i>	19 €
<i>* Aiguillettes de canette mi-cuites, cœur de laitue au reggiano, betterave et nashi</i>	18 €
<i>Huitres Gillardeau grillées et râpure de choux-fleurs, flocons d'avoine et mascarpone fumé, ramonas, croûtons à la menthe</i>	29 €
<i>* Langue de bœuf et chaire de tourteau, jaune d'œuf coulant, carottes violettes mijotées au tandoori, bouillon mousseux à l'huile d'olive</i>	21 €
<i>Boudin Basque et praires poêlés, jeunes carottes, vinaigrette d'échalotes et mangue</i>	20 €
<i>* Noix de coquilles Saint-Jacques de Honfleur gratinées au comté affiné 30 mois, panais à l'encre de seiche, beurre blanc à la Hoogarden</i>	30 €

Plats

<i>* Filet d'Egelfin, salade d'épinards, topinambour au jus de veau et shitaké</i>	24 €
<i>Rouget rôti, fricassée d'artichauts et cardons, consommé de miso à la citronnelle et saucisson italien</i>	27 €
<i>Coucou de Malines et maquereau, jus de cèpes séché, butternut gingembre, brocoli et une grosse frite</i>	26 €
<i>* L'onglet de Black Angus de chez Metzger façon rossini servi saignant, aubergine, jus corsé au thé noir, pamplemousse et fine purée de bintjes</i>	40 €
<i>* Pigeonneau de Vendée à basse température, cuisse confite, mousseline de céleri rave, choux rouge, polenta et réduction de navets</i>	29 €
<i>Le carré désossé de cochon Ibérique, choux de Bruxelles et chips d'ail, chicon balsamique, ravioles de tomates et parmesan, sauce Modena</i>	33 €

Les plats marqués d'une * peuvent être accompagnés d'une râpée de truffe sur simple demande (prix du jour)

Nos Pantacce à la chair à saucisse de sienne et truffes sont toujours disponibles en entrée (15€) ou en plat (20€)

Desserts

<i>Mousse légère de fromage blanc et citron vert, salade de mandarine et granité au champagne</i>	9 €
<i>Chocolat Valhrona à 67%, sorbet et gel de mangue, crumble et pop corn caramélisé</i>	11 €
<i>Sabayon à la chartreuse VEP, glace straciatella maison</i>	10 €
<i>La véritable crème brûlée à la pistache</i>	8 €
<i>Le sablé breton et riz au lait, glace vanille et sauce caramel au beurre salé</i>	8 €
<i>Assiette de fromages affinés par Jacquy Cange et confiture de tomate verte</i>	12 €

Menu Dégustation

(servi pour l'ensemble de la table)

Tranche de saumon confit, chioggia et choux fleurs, petite salade asiatique, jaune d'œuf coulant et caviar avruga

≈

Noix de coquilles Saint-Jacques gratinées au comté affiné 30 mois, panais à l'encre de seiche, beurre blanc à la Hoogarden et truffe

≈

Petites côtes de cochon Ibérique, choux de Bruxelles et chips d'ail, chicon balsamique, raviole de tomates et parmesan, sauce Modena

≈

Mousse légère de fromage blanc et citron vert, salade de mandarine et granité au champagne

Menu: 55 €
Sélection de vins : 29 €

Le chef vous propose également un Menu Dégustation en 6 services : 69 €
Sélection vins : 35 €