

# MENU

DU 19 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE INCLUS

5 services à 64,00€ (1 ENTREE)

6 services à 74,00€ (2 ENTREES)

Sélection de vins de 25,00 € à 35,00 €

## *Assiette de degustations*

*Homard de l'Escaut, piment d'Espelette et cœur d'artichaut*

*Ou*

*Foie gras marbré fumé, assortiment de confits*

*Millefeuille de cèpes, perdrix et Rochebaron*

*Ou*

*Lotte meunière à la chlorophylle, velouté de brocoli*

## *Intermezzo*

*Col-vert rôti, prunes, gingembre et pommes paille*

*Ou*

*Bar rôti aux olives noires, chiconnette*

*Croquant de Herve à la crème de mire (supplément +10 €)*

*Ou*

*Assortiment de fromages (supplément +11 €)*

*Émincé de reinette étoilée, crème et lait d'amande*

*Ou*

*Poire caramélisée au Sauternes, crème pralinée*