



MENU DÉCOUVERTE A

Mise en Bouches (1)

Oeuf Parfait

Bisque de Homard,

Ecrevisse

Raviole Burrata et

tomates séchées

Réduction a la truffe

Lard confit

Crème brûlée, sorbet

mojito Belge





MENU DÉCOUVERTE B

Mise en Bouches (1)

-

*Effiloché de porc
ibérique Espuma de
pomme de terre
Duxelles*

*Volaille fermière sur
peau Jus corsé au
soja*

*Stoemp de patates
douce Legumes du
moments*

*Tiramisus déstructuré
Glace Café blanc
Caramel de beurre
salé*



MENU FUSION/PRESTIGE A

Mises en bouches (2)

Saumon gravlax, tartare
Pommes courgettes et thé
Vert, sorbet mojito,

--

Raviole de homard, bisque
crémée
ecrevisse

--

Canard fumé a basse
Température
Reduction orange et xérès
Texture de patates douces
Grenailles aux aromates

Snickers destructure

Fusion: 3 services

Prestige: 4 services

MENU FUSION/PRESTIGE B

Mises en bouche (2)

Terre & mer

Tartare de bœuf-crevette nobachi

Mayonnaise yuzu et sriracha

--

Effiloché de porc ibérique

Croquant de pomme de terre

Espuma topinambours

Duxelles de champignons

--

Volaille farcie a basse

Température butternut et marrons

Stoemp de patates douces

Légumes de moments

Pain perdu brioché

Caramel de beurre salé

Glace sésames

Cacahuètes

fusion: 3 services

prestige: 4 services

MENU FUSION/PRESTIGE C

MISES EN BOUCHE (2)

CARPACCIO DE BOEUF
GLACE À LA TRUFFE
VINAIGRETTE FAÇON VITELO

--

OEUF PARFAIT
CREME DE BUTTERNUT À L'AIL
NOIR
LARD CONFIT

--

COUCOU DE MALINES
REDUCTION CHORIZO
LÉGUMES DE MOMENTS
POMMES AMANDINES

TIRAMISU REVISITÉ

FUSION: 3 SERVICES
PRESTIGE: 4 SERVICES

MENU FUSION/PRESTIGE D

MISES EN BOUCHE (2)

CARPACCIO DE SAUMON
INSPIRATION SUR LES AGRUMES

--

CROQUETTE DE MANGALICA
PICKLES, RÉDUCTION HOUPPE ET
MIEL

--

FILET DE BAR
BEURRE BLANC CHAMPAGNE ET
YUZU LÉGUMES DE MOMENTS
ECRASÉ DE POMME DE TERRE
AUX HERBES

CREME BRULÉE, GLACE EARL
GREY

FUSION: 3 SERVICES
PRESTIGE: 4 SERVICES

MENU FUSION/PRESTIGE E

MISES EN BOUCHE (2)

CARPACCIO DE BOEUF
TARTUFATTA ET PECORINO

--

RAVIOLE RICOTTA ÉPINARD
CREME DE PARMESAN
CRUMBLE DE TOMATES SECHÉES

--

FILET DE VOLAILLE
SAUCE CREMÉE AUX POIVRE
LÉGUMES DE MOMENTS
POMMES CROQUETTES AUX
AMANDES

TIRAMISU REVISITÉ

FUSION: 3 SERVICES
PRESTIGE: 4 SERVICES

MENU TOQUE

MISES EN BOUCHE (1)

SAUMON GRAVLAX, TARTARE POMMES
COURGETTES ET THÉ VERT, SORBET
MOJITO,

CARPACCIO DE BOEUF À LA TRUFFE
TOMATES CAVIAR ET PICKLES

OEUF PARFAIT
SAUCE SAMBRE ET MEUSE
LARD CONFIT

--

EFFILOCHÉ DE PORC IBÉRIQUE
ESPUMA TOPINAMBOURS
DUXELLES

TATAKI DE BOEUF
ECRASÉ DE POMME DE TERRE A L'HUILE
D'OLIVE CAROTTES CONFITES

COUCOU DE MALINES
JUS RÉDUIT AU SOJA
GRENAILLES AUX AROMATES
LÉGUMES DU MOMENT

PAVLOVA SAIGNÉE DE FRAISE AU
LIMONCELLO
SORBET FRAISE MENTHE