

La Chronique du jour

LES ENTRÉES

Ravioli de canard confit

Topinambours/ Foie gras/ Champignons 24.

Bisque de homard

Pétoncle rôti/ Salsa de maïs/ Pommes de terre douces 18.

Tataki de thon *yellowfin*

Crevette tempura/ Avocats/ Champignons *honey* 20.

Jambon *Serrano*

Tomates cerises/ Mozzarella di Bufala/ Pain grillé 22.

Foie gras de canard rôti

Nectarine/ Gelée de coing/ Crumble pain d'épices 24.

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Flétan rôtis

Carottes/ Girolles/ Jus au thé fumé 38.

Comme une paëlla

Espadon grillé/ Petit pois/ Chorizo 38.

Cochon de lait

Lentilles du Puy/ Oignons/ Champignons *lobster* 36.

Duo de veau de lait

Légumes de M. Bertrand/ Purée de choux fleurs/ Morilles 40.

***Surf and turf* Chronique**

Caviar d'aubergines/ Pack choï/ Pleurotes 38.

Mise en bouche, entrée, plat principal, plateau de fromages et gourmandise sucrée @ 85.

Si vous avez des allergies alimentaires parlez-nous-en !
Le service de 15% sera inclus pour les tables de 6 personnes et plus.
Chefs propriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny