

Le Restaurant à la Maison

La Compression de Foie-Gras de Canard

Caille des prés fine, Châtaignes

OU

Le Cannelloni de Saumon Fumé au Bois de Pommier

*Tartare de Saint-Jacques, citron confit,
bavaroise de chou-fleur, cardamome*

Le Lieu Jaune de Ligne en vapeur d'Algues

céleri confit, kumquat confit, beurre monté citron-gingembre

OU

La Noix de Saint-Jacques "comme un boudin"

royale d'artichaut - curcuma en infusion

Le Filet Mignon de Veau farci de Ris de Veau

Sauce crémeuse à la truffe

OU

Le Chapon fermier

Le suprême fourré de truffe sous la peau

Le Finger - Chocolat Grand cru

Mangue - coco - passion

OU

La Clémentine Corse - Marron confit

Mousse légère vanille de Madagascar - Coulis agruïes

Entrée - Plat - Dessert 59.00€

Entrée - Poisson - Viande - Dessert 75.00€