

Menu Confiance

55,00 €

Croustillant de Dorade,
panna cotta au citron et arruga

Filet de barbue rôtie,
épinards et crème de coco

ou

Filet de Cerf de nos sous-bois,
poivrade et airelles sauvages

Assortiment de fromages, affinés par Van Tricht

suppl. 10 €

ou

Moelleux de chocolat, sirop de cacao,
dentelle cassonade

Menu Clé d'Or

85,00 €

Terrine de Foie gras d'oie au torchon,
chutneys de figues fraîches

Coquilles Saint-Jacques rôties,
quinoa noir et jus de potimarrons

Consommé de Gibier Royale,
et sa croûte dorée

Roulés de filets de Sole 'Mer du Nord',
bouillon au Riesling et fines pousses

ou

Filets de perdreaux de nos Ardennes,
racines et pomme de terres Charlotte

Vacherin à l'ananas
coco et Granny Smith

Les menus sont proposés pour l'ensemble des convives d'une même table.