

MENU

6/2 - 15/2

CROQUETTE
POULET FERMIER

HUÎTRE CHILI
GINGEMBRE

AGNEAU MIEL DE
MONTAGNE RAIFORT
TACO

TURBOT LÉGUMES DE MER
JUS DE GAMBA POMMES
DE TERRE BINTJE

CHOCOLAT BLANC
MANGUE NOIX DE COCO

MENU

20/2 - 1/3

CROQUETTE POISSON DE
LA MER DU NORD

HUÎTRE GRANITÉ DE
CITRON

BAR
FRUIT DE LA PASSION
CROISTIANT D'ALGUES

PRESA IBERICO POIVRON
CHORIZO POMMES
GRENAILLES CONFITE

MASCARPONE
AMARETTO YONAGOLD

MENU

6/3 - 15/3

CROQUETTE
BŒUF

HUÎTRE CRÈME AIGRE

GNOCCHI
BEURRE DE SAUGE
CÂPRES BOTTARGA

VEAU AUBERGINE
YAOURT POMME
GRENADE

CHOCOLAT SEL
CACAHUËTES

MENU

20/3 - 29/3

CROQUETTE
PATA NEGRA

HUÎTRE GEL CITRON

HOMARD
ASPERGES BLANCHES
LARDO DI COLONNATA

COCHON DE LAIT JUS À
LA TRUFFE JEUNES
LÉGUMES CRÈME DE
POMMES DE TERRE

AMANDE FRAMBOISE
VANILLE

Prix par personne 67 euros (hors boissons)

Si cela est mentionné dans la réservation, nous pouvons prendre en compte les besoins végétariens et les allergies alimentaires.