

MENU DE SAINT-VALENTIN

“ PRODUITS LOCAUX ET D'EXCEPTION ”

Les mises en bouche

Bœuf Rubia Gallega en deux préparations
en cromesquis, en carpaccio épicé et maturé, foie gras glacé
remoulade de céleri à la moutarde de Dion
*(Moutarde locale de la région de Beauraing à Dion,
Bœuf de Galice considéré comme une des meilleures viandes du monde)*

L'œuf parfait des coquettes en balade, fregola sarda
comme un risoto, chiconnettes caramélisées,
royal belgian caviar platinum, émulsion mousseuse aux crevettes grises
*(œuf bio, élevage en prairie, poulailler mobile de la ferme Lavis à Laloux,
caviar belge, 100% naturel, 100% élevage éco-responsable)*

Poularde fermière des Landes
cuite à basse température, lard confit 12 heures puis rôti,
mousseline de topinambours, truffes mélanosporum
(Poularde élevée en liberté, label rouge et IGP, une volaille d'exception)

Nuage de meringue, caramel, amandes,
framboises, chocolat et mousse de mascarpone

Menu servi les 9, 10, 11, 15, 16 et 18 février 2024

65 €

*Nous vous souhaitons
une joyeuse Saint-Valentin !*