

PLANCHES APÉRITIVES,,,

,,, POUR UN MOMENT DE PARTAGE !

Tataki de Thon, Gel de Citron, Pulpe d'Avocats Acidulée · 22 €

Filet de Bœuf Mariné au Soja, Mayonnaise Légèrement Citronnée, Sauce Chimichurri · 23 €

Saumon Mariné, Chutney Pomme-Mangue, Oignons Rouges en Pickles · 22 €

Coppa Di Parma, Jambon à la Truffe d'été et Saucisson Mons au Fromage de Chèvre · 22 €

Ravioles de « La Mère Louise », Sauce aux Cèpes · 12 €

Fromages Sélectionnés et Affinés par la « Maison Mons » · 21 €

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT · 45 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT · 52 €

ENTRÉE + PLAT · 38 €

PLAT + DESSERT · 38 €

___ ENTRÉES · 15 €

Noix de Saint-Jacques et Crabe au Citron Vert, Avocat et Concombre au Calamansi, Gel de Gingembre

Poêlée de Champignons des Bois et Jus de Veau, Polenta Snackée, Vieille Mimolette, Écume de Cèpes

___ PLATS · 31 €

Dos de Cabillaud en Croute de Noisettes, Butternut et Potimarron Rôtis, Marmelade, Beurre Blanc à la Fève de Tonka

Magret de Canard, Pommes de Terre Confites, Poire au Sumac, Panais, Cromesquis, Jus à la Noisette

___ FROMAGES · 12 €

Assiette de 3 Fromages Sélectionnés par nos Chefs

___ DESSERTS · 12 €

Poire Pochée, Namelaka au Chocolat Blanc, Sponge Cake à la Pistache, Gel Mangue-Passion, Sorbet Pomme Verte

Eclair au Chocolat, Crèmeux Cacahuète, Caramel et Chouchou, Gel Cacao, Glace Vanille

MENU DÉGUSTATION · 65 €

VOYAGE CULINAIRE EN 6 TEMPS ORCHESTRE PAR NOS CHEFS

SELECTION DES METS PARMIS LES CHOIX DE LA CARTE

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'À 21H15