

*Nos 26 ans portent aussi votre nom. C'est notre joie et notre bonheur.  
« Il y a toujours quelque chose en nous que l'âge ne mûrit pas. »*

## **Menu Célébration**

*Plats disponibles à la carte.  
Euros :*

*Aile de raie et crevettes grises ;  
Variétés de tomates à l'ancienne, crémeux de burrata, avocat.*

*La part de poisson du jour ;  
Blanc de sèche, chorizo, coulis de laitue et basilic.*

*Coucou de Malines ;  
Ris de veau, pied de porc, fèves des marais, sabayon crustacés, jus des carcasses.*

*Ou*

*\*La part de poisson noble préparée en fonction du moment.*

*\*\*Fromages d'ici et d'ailleurs.*

*Nos desserts.*

*65.00 euros  
30.00 euros pour l'accompagnement des vins  
\*12.00 euros de supplément  
\*\*16.00 euros de supplément  
\*12.00 euros pour le vin accompagnant les fromages*

## **Le Menu Clin D'œil**

*Composé de plats de traditions revisités,  
De classiques allégés et remis aux goûts d'aujourd'hui.  
Servi le midi en semaine 3 services (entrée, plat et dessert)*

*38.00 euros  
16.00 euros pour l'accompagnement des vins*

*Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table.*

## **Menu Promenade Gourmande**

*Plats disponibles à la carte.*

*Euros :*

*Turbot ;*

*Cannelloni à la chair de homard, parmesan, cresson, jus de moule au curry.*

*Bar ;*

*Purée d'artichaut au beurre noisette, pesto d'olive, tomate confite et crue.*

*Foie de canard ;*

*Condiment cerise/oignon rouge, tartine d'oignons et graine de moutarde.*

*Pigeonneau ;*

*Girolles têtes de clous, persil, compote d'échalote et vin rouge.*

*Fromages d'ici et d'ailleurs.*

*Nos desserts.*

*95.00 euros*

*45.00 euros pour l'accompagnement des vins*

## **Quelques incontournables :**

*En euros :*

*Langoustines en tartare et caviar osciètre impérial Petrossian 30 gr ;*

*Moelleux de pomme à l'œuf de caille (2 couverts).*

*Parmentier de joue et ris de veau ;*

*Chou-vert et lentille (2 couverts).*

*Veau ;*

*Garniture de saison (2 couverts).*

*Le menu qui compose notre séjour de semaine est notre menu célébration.*

*(Chambre, repas avec l'accompagnement des vins et petit déjeuner)*