

Menu dégustation à 60 €

(Menu vins compris à 78€)

Foie Gras de Canard maison marbré de cacao et sa confiture



Coquille Saint Jacques gratinées



Sorbet verveine et son alcool



Filet de Sandre en Waterzoï

Ou

Mignon de Veau basse température aux cèpes



Gaufre aux lardons, crème de Maroilles



Baba au Rhum, déclinaison autour du citron

(Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table)