

Laissez-vous guider par ce menu élaboré par le chef et son équipe.

Une sélection des meilleurs produits du moment pour être au plus près de la saisonnalité et du travail de nos producteurs locaux.

**Tentation en 6 services 63 €**

( En accord mets et vins 95 € )

(Mise en bouche / 1ère entrée /2ème entrée/ Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages **52€**

( En accord mets et vins 76 € )

**Inspiration en 5 services 51 €**

( En accord mets et vins 75 € )

( Mise en bouche / 1ère Entrée / Plat / Fromage / dessert )

Sans la sélection de fromages **40 €**

( En accord mets et vins 56 € )

**Menu servi du 18 avril au 8 mai inclus**

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**La tartelette au Chèvre frais de la Ferme du Tannay**

Petits pois mentholés – filet de maquereaux mariné au vin blanc

\*\*\*\*\*

**Le pâté en croûte maison entre terre et mer**

Foie gras/ gambas - éclats de pistaches – pickles de mûres et jeunes pousses

( Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation )

\*\*\*\*\*

**La longe de thon snackée**

Vierge à la grenade et livèche – textures de chou romanesco – pickles d'échalotes et pousses d'épinards

**OU**

**Le magret de canard doré sur la peau**

Gel de rhubarbe confite au parfum de sauge – asperges vertes et ornithogales – pomme gaufrettes et jus corsé

\*\*\*\*\*

**La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondeghem**

confiture maison – fruits secs

\*\*\*\*\*

**Le baba - verveine - fraise gariguette**

Crèmeux à la vanille – sorbet fraise et baies de verveine