

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 61 €**

( En accord mets et vins 93 € )

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

Sans la sélection de fromages **51 €**

( En accord mets et vins 75 € )

**Inspiration en 5 services 49 €**

( En accord mets et vins 73 € )

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

Sans la sélection de fromages **39 €**

( En accord mets et vins 55 € )

**Menu servi du 20 Septembre au 10 Octobre inclus**

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**La raviole d'aubergine aux aromates**

Marinière de moules – crème de parmesan – éclats de noisettes torréfiées

\*\*\*\*\*

**L'escalope de foie gras poêlée**

Duxelles de champignons – mousseline de potimarron – opalines de pain d'épices

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

\*\*\*\*\*

**Le poisson du moment**

Purée de céleri rave au poivre noir fumé – concombre et pulpe de cassis – crème à la racine de raifort

OU

**Les filets de cailles saisis sur la peau**

Crème de maïs et éclats de popcorn – vinaigre acidulé – figue fraîche et jus corsé

\*\*\*\*\*

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

confiture maison – fruits secs

\*\*\*\*\*

**La collection de raisins**

Tuile croustillante – spoon de fromage blanc – praliné aux noix de Morbecque