

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 89 € )

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

Sans la sélection de fromages **51 €**

( En accord mets et vins 72 € )

**Inspiration en 5 services 49 €**

( En accord mets et vins 70 € )

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

Sans la sélection de fromages **39 €**

( En accord mets et vins 53 € )

**Menu servi du 24 au 6 avril inclus**

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**L'œuf de poule cuit mollet**

Sauce meurette au lard fumé – croûtons de pain grillés – écume de persil

\*\*\*\*\*

**Le saumon fumé snacké**

Crème de carotte réglissée – mandarine – pousses de cresson – huile de fanes - pignons de pin grillés

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

\*\*\*\*\*

**Le filet de veau cuit à juste température**

Panais rôti au poivre de sarawak fumé – feuilles de chou de Bruxelles – ketchup de piquillo

**OU**

**La pêche du moment**

Premières asperges vertes - beurre aux morilles séchées – émulsion de lait ribot – pickles d'oignons rouges

\*\*\*\*\*

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

confiture maison – fruits secs

\*\*\*\*\*

**Inspiration du Saint-Honoré**

Choux à la Banane – crèmeux à la fève de tonka - sorbet chocolat fleur de sel