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 65 €
(En accord mets et vins 97 €)
(Mise en bouche / 1ére entrée /2éme entrée/ Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages 53€
(En accord mets et vins 78 €)

Inspiration en 5 services 53 €
(En accord mets et vins 77 €)
(Mise en bouche / 1ére Entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages 42 €
(En accord mets et vins 58 €)

Menu servi du 23 Octobre au 19 Novembre inclus

Mise en bouche
*****
Le saumon Bömlo confit à l'huile d'aromates
Graines de sésame relevées au wasabi – crème de chou-fleur – clémentine – tuiles croustillantes de pâte à ravioles
*****
Le foie gras mi-cuit
Pain d'épices au miel de l'abeille flamande – crémeux et pickles de potimarron – gel aux fruits de la passion
(Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation)
*****
La pêche du moment
Pressé de poireaux braisés – vinaigrette acidulée à l'orange sanguine – spoon de sauce hollandaise – petits croûtons
OU
Le filet de veau farci au beaufort et jambon ibérique
Parfum de sauge - crispy de salsifis et fine purée – duxelles de champignons – kumquats – jus réduit
*****
La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondeghem
Confiture maison – fruits secs
*****
Le cheesecake vanille / coco / ananas
Sorbet pina colada
OU
L'incontournable moelleux au chocolat **Supplément 3 €**
Moelleux au Chocolat Valrhôna Caraïbe 66 % - Cœur coulant inspiration amande