

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