

Menu Signature

Mise en bouche du chef

Chef's Mise en bouche

Tourteau, parfumé de combawa caviar « Sturia », mangue et agrumes

Crab, flavoured with kaffir lime
caviar « Sturia » mango and citrus fruit

Langoustines rôties aux piments d'Espelette cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette

Roasted Dublin Bay prawns with Espelette chili pepper
calf's head cromesquis with rocket leaves

Turbot au beurre d'algues, artichauts carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil

Turbot with seaweed butter, artichokes and baby carrots
solferino of seasonal vegetables and French parsley

Ris de veau clouté au chorizo girolles, petits oignons caramélisés et jus court de Jerez

Veal sweetbreads stuffed with chorizo, fricassee of girolles
caramelised pearl onions, Jerez jus

Notre sélection de fromages affinés

En supplément de 22€
Matured cheese selection
As supplement 22€

Baba au citron jaune, chantilly vanillée mirabelles rôties, bière triple houblons des Ardennes

Lemon baba, vanilla whipped cream
roasted mirabelle plums, triple hops Ardennes beer

190€

Servi pour l'ensemble de la table
To be enjoyed by the whole table

**Chaque mois notre chef sommelier vous fait voyager au cœur d'une Maison champenoise en associant
chaque met avec l'une de leurs cuvées**

Each month, our chef sommelier takes you to the heart of a world-class champagne house by pairing each
dish with one of their « cuvées »

L'accord à 150€
Signature combination 150€

*Tout changement dans le menu entraînera un supplément. Prix net en euros et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Port de masque jusqu'au service du premier plat, à remettre lors des déplacements et entre les services.
*Any change in the menu will incur a supplement. Net prices in euros, service included. Bank checks not accepted.
Please keep your facemask on until your first course is served. The facemask needs to be worn in between courses.