

Entrées



L'Œuf Parfait



Cuit à 63°, velouté de petits pois, croûtons à l'ail et huile de noisette

9 €

Le Ceviche

De daurade, aux agrumes, coriandre et graines de moutarde

11 €

Le Tataki de bœuf

Mariné au soja et sauce chimichurri

11 €

Le Rouleau de printemps



Cru et frit, aux légumes et sauce vinaigrée épicée

10 €

Plats



L'Onglet de bœuf *Héritage**

Crèmeux de betterave, endive braisée et jus réduit

25 €

Le Canard confit

En effiloché, compoté d'oignons et émulsion à la pomme de terre

23 €

La Pêche du jour

Façon tajine et citrons confits

22 €

Le Chou



Mariné à la bière et graine de moutarde et falafels

18 €

**« Héritage » est une sélection de viandes
De producteurs meusiens, faite par la maison Polmard*

Desserts



La Pavlova

Coque en meringue garnie de crème mascarpone à la vanille et d'agrumes

10 €

Le Pomme/Verveine

Sablé breton au rhum, compotée de pomme vanillée, émulsion verveine et
pomme Granny Smith

10 €

Le Choco/noisette

Biscuit chocolat, ganache au gianduja, noisettes caramélisées et gingembre
confit

11 €

L'Assiette de fromages

Sélection de fromages de la Fromagerie du Grand Cerf

10 €

Le Gourmand

Café ou Thé accompagné des mignardises du moment

7/8 €