

Christophe Pauly et son équipe vous proposent au menu :

***Langoustine du Guilvinec et foie de canard au sautoir**

[bouillon de champignons/ légumes du jardin à croquer]

Noix de St Jacques de Dieppe ou de la baie d'Erquy

[tranche de potiron sur la braise/ noisettes/ lard de Colonna]

Joue de porc confite

[noix/ vin jaune/ comté/ oignons flambés/ pomme de terre de Terwagne]

Chevreuil, du Condroz, d'Ardenne ou de Gaume

[racines/ sauce au malt]

Ma cuisine sucrée

Pomme [tarte fine/ caramel mou/ glace vanille]

Chocolathé [mousseline chaude Guanaja/ thé vert/ peau d'orange]

L'incontournable [sorbet de bonbon violette]

Menu 5 services*, servi pour l'ensemble de la table 68,00€ p. pers.

L'accompagnement des vins découverte 35,00€ p. pers.

L'accompagnement des vins prestige 50,00€ p. pers.

Servi le midi jusque 13h30 le soir jusque 21h00.

Menu 4 services, servi pour l'ensemble de la table 53,00€ p. pers.

L'accompagnement des vins découverte 25,00€ p. pers.

L'accompagnement des vins prestige 40,00€ p. pers.

Tout changement est à demander en début de repas.

En raison de l'arrivage journalier des produits, certains plats peuvent être modifiés ou remplacés.

Merci pour votre compréhension.