



Menu de septembre

(35 €/Pers, 20 € pour les enfants de moins de 12 ans, portions adaptées ou menu enfant 12 €)

Entrées

*Gaspacho de langoustines, radis noir, huile de cerfeuil, tuile de Manchego	15.00€
*Carpaccio de Saint Jacques, pomme verte, rave, fenouil de mer, suc de Bulots	17.00€
*Tataki de bœuf, cèpes, popcorn aux épices, vinaigrette d'agrumes	16.00€
*Rillettes de lapereau, romarin, oignons rouges, vinaigre de Maury	16.00€
*Tartare de chou fleur "tout en couleurs", jus de truffes	14.00€

Plat

*Aiglefin, poitrine fumée, fenouil, jus de poule, badiane, vitelotte	21.00€
*Millefeuille de crabe des neiges, raie, bette, cerfeuil	22.00€
Pièce de bœuf irlandais Hereford Fayle, chorizo, sugar peas, oignons grillés, gaufre de pommes de terre aux cebettes	25.00€
Suppl. menu	3.00€
Le Burger "Un Brin de Folie", charolais 200g, foie gras, jambon des Causses, Cantal	22.00€
*Coucou de Malines comme un Waterzooï avec Un Brin de Folie	22.00€
*Petits farcis, quinoa, herbes, fromage frais, piquillos	20.00€

Dessert

Parlova au yuzu, framboises, Eau de Villée, sorbet litchi	9.00€
*Sablé, fleur de sel, badiane, abricots, amandes, romarin	9.00€
*Comme un esprit de Forêt Noire	9.00€
La Dame blanche	9.00€
Sorbets du moment et selon l'inspiration, fruits rafraîchis	9.00€
*Fromages d'ici et d'ailleurs, affinés par nous et d'autres, granola, jeunes pousses	12.00€

*Les plats précédés d'une * sont également à emporter.

Accord vins/mets 20 €

Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur les allergènes contenus dans nos mets