



**3 services**

**39 €**

**2 services**

**36 €**

**Main course**

**26€**

*Starter courses*

**Crème brûlée with foie gras and figs**

*Wine pairing* : **Massif Armoricain, Poiré « Granit » 2015, Eric Bordelet**

**8 €**

**Gratinated oysters with champagne and marinated algae**

*Wine pairing* : **Champagne, Brut réserve (BSA), Maison Noëllat**

**8 €**

**Polenta croquettes with Comté cheese**

*Wine pairing* : **Jura, Côtes du Jura Savagnier 2016, Domaine Berthet Bondet**

**9 €**

**Fresh pasta with seasonal vegetables and pesto**

*Wine pairing* : **Priorat, Reneixer Negre 2016, Mas Igneus**

**8 €**

*Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande*

## *Main courses*

Duckbreast, grilled pineapple with Szechuan pepper, ginger emulsion

*Wine pairing* : Côte de Beaune, Beaune<sup>1<sup>er</sup></sup> cru « Les 100 vignes » 2016, Domaine Jessiaume. 11 €

Flemish carbonade

*Wine pairing* : Napa Valley, Zinfandel 2016, Caymus Vineyards 13 €

Sea bass with vanilla butter and vegetables like a “waterzooi”

*Wine pairing* : Rhône Nord, Condrieu « Authentique » 2015, Domaine Verzier 11 €

Scallops, crushed potatoes and oyster-cream spinach

*Wine pairing* : Sonoma Valley, « Russian River Valley » Chardonnay 2016, Folie à deux 8 €

Buckwheat risotto with seasonal vegetables and smoked tofu

*Wine pairing* : Languedoc, Minervois « Les Fontanilles » 2016, Domaine Gros Tollot 7 €

## *Cheeses*

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg 14 €

## *Desserts*

Cheeses (supplement 7 €)

Floating island

Chocolate moelleux

Poached pear with ice cider and gingerbread