

Menu Découverte de la Reine

Cappuccino pastèque & Fêta
Tartelette de Maquereau croustillant
Rösti de Pulled Pork & Chou rave

Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné d'un beurre de Herve fumé, au piment d'Espelette & fleur de sel pour accompagner votre repas.

Tomates d'antan

Pesto de roquette / Granité Basilic / Crumble d'olives noires / Burrata en espuma / Éponge de tomate

Filet de Bar cuit sur la peau

Bisque de turbot & langoustine
Fenouil lactofermenté / Huile de Homard

Tortellini aux Sparasis

Consommé de champignons / Truffe d'Italie

Porc PQA infusé au thym et cuit au Barbecue

Artichauts / Pomme Bouchon / Piccalilli

Pré dessert mangue & fruits de la passion

Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

Pêches rôties

Panacotta yaourt & gingembre/ Amandes, Smoothie aux fruits rouges

Le menu 3 prémices + 5 services : 74,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 89,90€

Le menu 3 prémices + 7 services : 99.90€