

## *Entrée*

### **Tartare de bœuf “Black pearl”**

Huitres / Sorbet Persil / Mayonnaise Umami / Garum de bœuf

ou

### **Jambonnettes de cuisses de grenouilles**

Panna-cotta d’asperges & pesto à l’ail des ours des bois de Spa

Madeleine d’asperges

ou

### **Sando de crevettes Nobashi (Signature)**

Racine de Lotus / Espuma Tom Kha / Oxalys

## *Plat principal*

### **Filet de Boeuf « Irish Prime beef » proposé saignant**

Asperges de Pertuis / Béarnaise de morilles

Pommes Amandine

ou

### **Dos de cabillaud à 63°C « Nantua » & Langoustine au chalumeau**

Barba di Fratti / Espuma de Langoustines grillées

ou

### **Grosse Souris d’agneau confite au romarin**

Purée de pommes de terre dans l’idée d’une Tajine

Amandes / Citron / Datte / Olive / Ras el Hanout (+9.50€)

# *Dessert*

## **{Les douceurs de Marie}**

Baba / Mangue / Citron vert / Mascarpone

ou

**Fromages régionaux & miel à la truffe maison**

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

ou

## **Dame Blanche**

Chocolat Sao Thomé / Vanille de Maminou à Tahiti

# *Les formules*

3 prémices + Plat & Dessert - 49.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 56.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 83.90€

**Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services.**

**Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.**



*with love*