

Découverte de la Reine

Prémices

Gaspacho & concombre centrifugé au gingembre
Tempura de Nobashi, « wasabionnaise » & oxalys du jardin
Ravioli de chou & cabillaud, huile d'estragon et caviar Arenkha

**Grosse boule de pain au levain et au malt grillé accompagné de
beurre de Herve fumé**

Aspic « Les tomates d'Alexis »

Tomates d'antan cultivées sur les hauteurs de Spa
Eau de tomate / sorbet au basilic du jardin / pan con tomate

Sashimi de thon rouge « Kaeshi Zuke »

Fraises fermentées / radis daikon / citron caviar / yuzu

Surf & Turf « Gourmandise »

Côte à l'os de bœuf US Prime cuite 72 heures à 63 °C
Béarnaise et raviole de homard

Pluma de porc Duroc au BBQ « Alabama Style »

Brocoli Bimi & déclinaison autour du maïs

Le Fromage

Dégustation de 5 fromages régionaux
Miel à la truffe maison


Pré dessert



Margarita à manger

{Les douceurs de Marie}

Blanc-manger au lait d'amandes et à la vanille de Tahiti
Smoothie, gel & sorbet aux fruits des bois

Le menu 3 prémices + 5 services : 79,90€

Le menu 3 prémices + 6 services : 94,90€ 

Le menu 3 prémices + 7 services : 104,90€  

Sélection de vins: 8.80€ par service

Le menu Bistronomique est proposé par table entière

Discovery of « La Reine »

Prémices

Ginger-infused gazpacho & centrifuged cucumber
Nobashi tempura, “wasabionnaise” & garden oxalis
Cabbage ravioli & steamed cod, tarragon oil and Arenkha caviar

Large ball of toasted malt sourdough bread with smoked Herve butter, Espelette pepper & salt flower to accompany your meal.

Aspic “Alexis’ Tomatoes”

A selection of heirloom tomatoes grown on the heights of Spa
Tomato water / garden basil sorbet / pan con tomate

Bluefin Tuna Sashimi “Kaeshi Zuke”

Fermented strawberry / daikon radish / finger lime / yuzu gel

Surf & Turf “Gourmandise”

US Prime bone-in beef rib, cooked for 72 hours at 63 °C
Béarnaise sauce and lobster ravioli

Duroc Pork Pluma BBQ “Alabama Style”

Bimi broccoli & variations of sweet corn

Cheese Course

Selection of 5 regional cheeses
Homemade truffle honey


Pre-dessert



Edible Margarita

{Marie’s Sweet Creations}

Almond milk blancmange with Tahitian vanilla
Smoothie, gel & wild berry sorbet

3 prémices & 5-course menu: €79.90

3 prémices & 6-course menu: €94.90 

3 prémices & 7-course menu: €104.90  

Wine selection: €8.80 per course

The Bistronomic menu is available per whole table