

Entrée

Aspic « Les Tomates d'Alexis »

Variétés de tomates anciennes cultivées sur les hauteurs de Spa

Eau de tomate, sorbet au basilic du jardin, pan con tomate

ou

Sashimi de thon rouge « Kaeshi Zuke »

Vinaigrette aux fraises fermentées, radis daikon, citron caviar, gel de yuzu

ou

Croquette de bœuf « Secreto 07 »

Rubia Gallega affinée sept semaines avec 7 herbes aromatiques.

Mayonnaise aux poivrons Padrón grillés

Plat principal

Coq des Prés « Alabama Style »

Brocoli Bimi et déclinaison autour du maïs

ou

Aile de raie au beurre noisette

Câpres, caprons et pommes persillées

ou

Filet pur de Simmental autrichienne

Béarnaise & raviole de homard

Supplément : +9,50 €

Dessert

Blanc-manger au lait d'amandes et à la vanille de Tahiti

Smoothie, gel & sorbet aux fruits des bois

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