

# A la Carte



## Entrées:

### **Gnocchi 16€**

sauce gorgonzola, pesto roquette  
et noisettes torréfiées

### **L'Omble Chevalier 18€**

en cuisson douce, servit froid, julienne de légumes,  
agrume Sudachi et tuile dentelle au sésame

### **Ravioles de Langoustines 20€**

tombée de choux Pak Choï, bisque de langoustine  
gingembre, citronnelle, coriandre

## Plats:

### **Noix de Veau 34€**

crozet aux champignons, carotte et  
chips de betterave choggia, sauce forestière

### **Lieu Jaune de Ligne 36€**

purée patate douce à la vanille, fondue et  
chips de poireaux, sauce à l'orange

### **Suprême de Pigeon du Sud Ouest 37€**

la cuisse croustillante, le traditionnel choux facie de légumes,  
panais et sauce grué de cacao

## Fromage:

### **Assiette de Fromages 9€**

fermiers de nos régions, accompagnés  
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

## Desserts:

### **Assortiment de glaces et de sorbets 10€**

accompagnés de fruits de saison

### **La Cranberry 13€**

croustillant au chocolat, gelée et sorbet cranberry,  
mousse à la baie des Batak

### **La Bergamote et Thé Earl Grey 14€**

biscuit bergamote enrobé de chocolat au lait,  
chantilly et crème glacée au thé Earl Grey, confit bergamote

### **La Mangue et Pistache 15€**

brioche feuilletée à la pistache, nougatine,  
sorbet et mangue fraîche, chantilly à la pistache

