

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Tartare de Boeuf BBB légèrement fumé par nos soins aux copeaux de bois de chêne,
Espuma de burrata, coulis de betterave et son petit mesclun, pointes vertes et aneth...

OU

Médailles de Roussette aux herbes fraîches

La roussette fait partie de la famille des requins, ressemblant à des petites anguilles de mer...

*** ***

Aiguillettes de dos de Skreï aux jeunes poireaux cuits à l'étuvée,
Bouillon de légumes à la citronnelle et gingembre, concassé de noisettes torréfiées...

OU

Notre petit salé aux lentilles vertes du Puy AOP cuit à basse température pendant 10 heures,
céleri boule et petit jus brun corsé aux graines de moutarde...

*** ***

Filet de Rouget et gambas sauvage, jeunes artichauts à la barigoule,
fine purée de Bintje au beurre de ferme et ses petites garnitures...

OU

Jarret d'agneau braisé au miel et Ras El-Hanout,
accompagné de ses légumes traditionnels et pommes de terre fondantes... "Souvenir du Maroc"...

OU

Tagliatta de Boeuf Belge "Entrecôte" roquette et parmesan

Grenailles légèrement rissolées aux jeunes pousses de thym frais et notre sauce "Une Autre Histoire"

(Huile d'olives, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)

*** ***

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

*** ***

Tiramisu légèrement revisité au Thé Matcha et lait de coco,

Mousse de mascarpone et chocolat blanc...

OU

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar,
Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu 3 services (Coupelle apéritive, entrée, plat, dessert) N'est pas servi le vendredi soir et le samedi soir 52 euros

Le menu 4 services (Coupelle apéritive, 2 entrées, plat, dessert) 62 euros

Entrée ou fromages à la place du dessert +6 euros

Le Verre de vin de notre sélection 9 euros

Notre sélection de vins en 3 services (un verre de vin par service hors dessert = 2 verres) 17 euros

Notre sélection de vins en 4 services (un verre de vin par service hors dessert = 3 verres) 25 euros

Tous nos pains sont faits maison avec les farines du moulin de l'Escaille à Rhisnes

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avvertir à la réservation...

Menu pour les enfants (entrée 8 euros, plat 12 euros) choix à faire à la réservation