

H Ô T E L
LES 3 CLÉS
1 9 1 0

Menu Découverte : 55,00 €

Asperges blanches de Malines, saumon fumé, œuf de ferme cuit à 63°, sauce mousseline aux herbes
et piment d'Espelette

OU

Sot-l'y-laisse de pintade en tempura et magret de canard fumé, pois mange-tout, pomme Granny,
jus corsé au miel et sauce soja

OU

Noix de Saint-Jacques snackées, sifflet d'asperges, crevettes grises, consommé de crustacés

Carré d'agneau cuit à basse température, flan aux asperges et ricotta, mousseline de chou-fleur,
tomates grappes confites, gratin de pommes de terre

OU

Dos de cabillaud poêlé, compotée de fenouil, petits pois frais, échalotes frites, pomme duchesse

OU

Filet d'Anvers de veau grillé, caviar d'aubergines, courgettes jaunes et vertes, pommes de terre
fondantes, jus corsé au romarin

Panacotta noix de coco, citronnelle, caramel

OU

Tartelette citron meringuée

OU

Soufflé glacé au Grand Marnier

Moka & accompagnements

Ce prix comprend 1 apéritif et 2 zakouski, ½ bouteille de vin & les eaux

**Si vous souhaitez un apéritif & zakouski (et repasse) durant 1 heure,
le prix du menu est de 65 €.**