

**Menu Découverte : 60,00 €**

Asperges blanches de Malines, mousse de haddock fumé, caviar espagnol,  
vièrge de tomates aux fines herbes

OU

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème Argenteuil au piment d'Espelette, crevettes grises,  
tempura d'oignons cébettes

OU

Mousse de foie gras au vin des Coteaux du Layon, anguille de rivière fumée,  
pickles d'oignons rouges, pommes confites

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau cuit à basse température, caviar d'aubergines,  
duo de courgettes, tomates ministar

OU

Filet d'omble chevalier poêlé, duo d'asperges et oignons rouges poêlés, mousseline de choux fleurs

OU

Magret de canard au poivre de Tasmanie, piperade basquaise et asperges vertes

\*\*\*\*\*

Assiette « 3 Clés »

OU

Crumble de pommes et raisins, glace vanille

OU

Mousse au chocolat belge

\*\*\*\*\*

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 70 €.**