

## Menu dégustation

**\*Trois huîtres:  
Sur écaille, shooter à l'hydromel,  
tiède au bacon**

**Q**

**Homard**

**Q**

**\*Pétoncle et poisson**

**Q**

**Magret de canard et foie gras**

**Q**

**\*Risotto à la truffe**

**Q**

**\*Agneau de Venne ou cochonnet de lait**

**Q**

**Fromages**

**Q**

**Dessert**

125

\*\*\*\*\*

**\*Cinq services disponible**

80

***Jumelage de Vin, 75***

*Menu suivant l'inspiration du moment par le  
Chef, accompagnements pouvant varier*

*Minimum de 2 personnes;  
menu servi pour un nombre pair de convives.*

*Disponible en salle à manger, au Winebar  
ou à la Table du Chef*

*Service et taxes en sus*