



MENU NOUVEL AN

159 € pour 2 personnes, menu à se partager - Bouteille de vin incluse.
159 € for 2 people, menu to share - Bottle of wine included.

ENTRÉES / STARTERS

Houmous, grenade et crackers à tartiner.
Houmous, pomegranate and spreadable crackers.

Avocat, sésame grillé, sauce soja et crackers à tartiner.
Avocado, toasted sesame, soy sauce and spreadable crackers.

Huîtres, crème chou-fleur caviar français.
Oysters, cream of cauliflower french caviar.

Tranche de foie gras à partager, pain toasté.
Slice of foie gras to share, toasted bread.

PLATS / MAIN COURSES

Calamars en tempura, mayonnaise acidulée, piment d'Espelette.
Calamari in tempura, tangy mayonnaise, Espelette pepper.

Noix de Saint-Jacques, purée de topinambours et truffe noire d'hiver.
Scallops, Jerusalem artichoke puree and winter black truffle.

Suprême de volaille fermière, farci au foie gras et morilles.
Farm chicken supreme, stuffed with foie gras and morels.

Ecrasé de patates douces et châtaignes à l'huile de truffe noire.
Cocotte de légumes d'hiver.
*Crushed potatoes and chestnuts with black truffle oil.
Winter vegetable casserole.*

DESSERTS

Salade de fruits exotiques, crème coco, combawa gingembre.
Exotic fruit salad, coconut cream, ginger combawa.

Le café liégeois version montagne.
Coffee ice cream topped with cream.

Tarte citron meringuée.
Lemon meringue.

Le Mont Blanc d'ici.

Tatin version mini.
Mini Tatin tart.