

## Menu de Saison

### **Eclair au chèvre, endives caramélisées aux agrumes, viande de grison, noix**

Eclair van geitenkaas, gekarameliseerde andijvie met citrusvruchten, grisonvlees, walnoten  
*Goat cheese in puff pastry, caramelized endives with citrus fruits, Grisons meat, walnuts*

\*\*\*\*\*

### **Sot l'y laisse de dinde, gyozas de pomme, raisin et citrouille, réduction de porto rouge**

Sot l'y laisse van kalkoen, Gyoza van appel, druif en pompoen, rode portsaus  
*Turkey Sot l'y laisse, Gyoza with apple, grape and pumpkin, red port sauce*

\*\*\*\*\*

### **Matelote d'aiglefin, moules de bouchot, flanc de carotte jaune, crémeux de jus de moule, pleurotes**

Matelote van schelvis, bouchotmosselen, gele wortelflank, romig mosselsaus, oesterzwammen  
*Haddock matelote, bouchot mussels, yellow carrot flank, creamy mussel sauce, oyster mushrooms*

Ou

### **Mijoté de cuisse de canard, chou farci, saucisse de Morteau, carottes fondantes, sauce dijonnaise**

Gestooft eendenbout, gevulde kool, Morteau-worst, zachte worteltjes, Dijonnaisesaus  
*Braised duck leg, stuffed cabbage, Morteau sausage, sweet carrots, Dijonnaise sauce*

\*\*\*\*\*

### **Crème brûlée à la mandarine, tuile au sésame**

Mandarijn crème brûlée, knapperige van sesam  
*Mandarin crème brûlée, crispy of sesame*

**3 Services : 55€**

**\*4 Services : 65€**

### **Forfait Vin, eau, café ou thé 22€/\*28€**

Bouchard Aîné et Fils  
*Grenache, Colombard*  
Bouchard Aîné et Fils  
*Grenache, Syrah*

### **Forfait sans alcool 16€/\*22€**

Osan - Verveine, Curcuma  
Osan - Shiso, Basilic  
Eau, café ou thé