

- Entrées -

Escargots « Tout chaud » 26€

Le fameux foie gras maison 30€

(2 belles tranches)

Tartare de thon, légumes croquants parfumés 24€

Oeufs pochés sur son crémeux de foie gras 26€

Croustillant de chèvre chaud cœur mystérieux en
pâte à kadaïf 22€

Carpaccio de betteraves, copeaux de saumon fumé et guacamole 24€

Cylindre aux saveurs du sud-ouest 25€

Ceviche de filet de bœuf aux saveurs d'Asie 26€

Parfait à la truite et sa crème au bleu d'Auvergne 22€

La petite tomate burrata façon Odevie 20€

- Les Huîtres Marennes d'Oléron -

Les 6 huîtres	17€	Les 12 huîtres	27€
Les 9 huîtres	21€		

- Les Viandes -

Brochette de selle d'agneau façon picador	26€	Foie de veau poêlé « Grande Tradition », fine persillade	26€
Faux-filet de veau à la confinade de tomates et mascarpone	28€	Délice de canard à la griotte	26€
Filet de bœuf aux morilles	35€	Douceur de volaille pochée façon Thaï	20€
		Cigaline de porcelet aux 4 épices	22€

– Poissons –

Filet de Saint-Pierre, sauce marinière, crumble de chorizo

26€

Poêlée de gambas, risotto d'agrumes

30€

Pavé de Merlu grillé sur sa peau à l'aigre douce

22€

Tajine de poissons « marrakchi » parfums de là-bas

28€

St-Jacques rôties, parfum du sud

32€

Duo de St-Jacques et Gambas

30€

– Desserts –

Suggestion du Pâtissier

11€

Carpaccio d'ananas

11€

Coupe de glace liégeoise du moment

11€

Fromage de nos régions

11€

Verrine aux saveurs d'enfance

11€

Café gourmand

11€

Macaron aux fruits rouges

11€

Gaufres aux fruits de saison

11€

Douceur au chocolat

11€

Corne d'abondance façon forêt noire

11€

