

Menu gourmand de l'Épée

Amuse-bouche



Terrine de foie gras sur gelée de Samos,
chutney figue et raisin



Velouté de bintje au parfum de truffe



Nage de noix de Saint-Jacques et langoustines,
bisque de crustacés à l'aneth



Sorbet givré de clémentine à la liqueur d'orange



Filet de bœuf voronoff à la plancha
et sa garniture du moment



Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs



Délice flambé du chef

Menu complet 118.00

Menu sans fromages 110.00

Nous servons le Menu gourmand de l'Épée jusqu'à 12h30 et le soir jusqu'à 20h15,
afin de pouvoir l'apprécier dans ses meilleures conditions.

Entrées

Salade hivernale aux champignons et croûtons vinaigrette maison	12.00
Terrine de foie gras sur gelée de Samos, chutney figue et raisin	28.00
Carpaccio de filet de canard mi-cuit et oranges marinées au Grand Napoléon	22.00
Escalope de foie gras poêlé au coulis de pruneaux poivrés	28.00
Tartare de thon et avocat mariné aux agrumes	18.00

Potages

Velouté de bintje aux parfums de truffes	14.00
Potage de betteraves au cottage cheese,	14.00

Viandes

Filet de bœuf gratiné gremolata sauce vineuse	55.00
Filet mignon de porc, sauce poivre citronné	50.00
Souris d'agneau braisé 350gr 7 heure aux raisins et figues	48.00
Tomahawk de veau 450gr sur lit de risotto au parfum de truffe	52.00

Poissons

Filet de bar chimichurri	45.00
Filet de perche meunière et beurre citronné	42.00
Nage de noix de Saint-Jacques et langoustines, bisque de crustacés à l'aneth	52.00

Plat végétarien

Risotto aux champignons et sa jardinière de légumes	32.00
---	-------

Tous nos plats sont servis
avec un assortiment de légumes et de féculents.

Desserts

Assiette de fromages	Portion	19.00
	Petite portion	11.00
Café gourmand		16.00
Parfait glacé à la noisette		14.00
Panna cotta au pain d'épice et mandarine		14.00
Tarte Tatin de pommes caramélisées au calvados et sa glace vanille		16.00
Moelleux au chocolat sur coulis de fruits rouges et sa glace à la noix de coco		16.00
Surprise du pâtissier aux fruits des bois		14.00

Nous informons notre clientèle que nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies afin que nous puissions vous conseiller sur la composition de nos mets.