

MENU ST VALENTIN 39.00€ (14-15-16 Février 2020)

Les trois belles verrines...en chaud et froid +6.00€

ENTRÉES

Les 6 huîtres de notre écailler

ou

La Croquette Maison aux crevettes grises de la Mer du Nord, citron et persil frit

ou

Saumon Label rouge d'Écosse, légèrement fumé et mariné à la bière Chouffe, sauce miel & moutarde Bister, brioche toastée

ou

Le Bar en "Ceviche minute" à la vapeur d'épices Péruviennes, vinaigrette passion aux pépites de grenade et citron vert

ou

Raviole Gyosa de volaille à la plancha, crevettes royales, choux et gingembre, dans son bouillon aux parfums d'Asie

ou

Œuf parfait à 64° & Joue de lotte frit, asperges vertes, écumes de moules, sauce mousseline +3.00€

ou

Aillerons de Pintade & foie gras à la plancha, caramélisé au caramel de sauce soja, pomme purée onctueuse truffée, jus corsé +5.00€

ou

La belle 'Assiette du Mareyeur'... 3 huîtres creuses / 2 exclusives et/ou plates / 3 crevettes royales bio / 6 bulots +6.00€

ou

Homard grillé... « Entièrement décortiqué pour votre plus grand plaisir »

Demi homard risotto Carnaroli au citron, champignons chimingi, curry rouge & coco, coriandre + 7.00€

PLATS

« Fish & Chips » Cabillaud frit pané à la mie de pain, sauce tartare maison, pommes frites

ou

Filet de dorade "à la plancha", brandade de pdt aux tomates confites, curry doux, moules, spaghetti de courgettes marinées au jus de Granny Smith

ou

Rumsteak de pavé de bœuf 'Charolais Belge' pommes frites à la graisse de bœuf
sauce au choix : Béarnaise maison - Poivre vert flambée au Cognac - Roquefort - Beurre Maître d'hôtel

ou

Jambonneau rôti au four, sauce à la Moutarde, salade de jeunes pousses d'épinards, tomate grillée, béarnaise maison, frites

ou

Cabillaud Royal simplement mousseline, brandade de pdt et poireaux au beurre demi-sel +4.00€

ou

Thon rouge snacké à la plancha, quinoa noir, brocolinis, tomates cerises,
champignons Chimingi, mayonnaise wasabi, sauce soja, sésames torréfiés +5.00€

ou

Short Rib's de bœuf Black Angus 'Braisé pendant 12 heures & laqué dans son jus au miel d'épices',
brandade de céleri rave, petits pois & carotte fane, chips de panais, jus réduit, pdt frites à la graisse de bœuf +4.00€

ou

Tomahawk de veau de lait aux lames de truffes noires,
jeunes panais et carottes, échalote grillée, pdt Dauphines au fromage de Maredsous, jus réduit +6.00€

DESSERTS

Trio de sorbets : framboise, mangue & citron, coulis fruit de la passion, tuile croquante

ou

Le fabuleux moelleux au chocolat "Léo" coulis framboises / glace vanille

ou

Sexy 'Moulin Rouge'... ganache cerises, panna cotta et macaron fruits rouges / brownie croquant / sauce framboise & gin Leodium

ou

Le Passion amoureuse... misérable chocolat, ganache Valrhona
/ crémeux passion / pâte de fruit mangue / crumble agrumes / sorbet pamplemousse / coulis exotique

ou

Vacherin maison aux framboises...fabuleuse meringue croquante & moelleuse / glace vanille / soupe de framboises

ou

Fromage St Marcelin rôti au four sirop de Liège à la bière d'Orval, salade à l'huile de noisettes +2.00€