

Laissez-vous guider par ce menu élaboré par le chef et son équipe.

Une sélection des meilleurs produits du moment pour être au plus près de la saisonnalité et du travail de nos producteurs locaux.

**Tentation en 6 services 61 €**

( En accord mets et vins 89 € )

(Mise en bouche / 1ère entrée / 2ème entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages **51 €**

( En accord mets et vins 72 € )

**Inspiration en 5 services 49 €**

( En accord mets et vins 70 € )

( Mise en bouche / 1ère Entrée / Plat / Fromage / dessert )

Sans la sélection de fromages **39 €**

( En accord mets et vins 53 € )

**Menu servi du 12 mai au 1<sup>er</sup> juin inclus**

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**Le ceviche de thon – sauce ponzu yuzu**

Pomme fruit – piquillos – menthe du jardin

\*\*\*\*\*

**Le ris de veau doré au beurre**

Petits pois et citron confit – jus de veau à la cardamome

**( Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation )**

\*\*\*\*\*

**Le magret de canard doré sur la peau**

Aubergine confite et fumée – vierge aux abricots secs et coriandre

**OU**

**Le poisson du moment**

Tartelette aux oignons nouveaux – chou-fleur – jambon ibérique – jus d'oignons caramélisés

\*\*\*\*\*

**La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondegem**

confiture maison – fruits secs

\*\*\*\*\*

**La fraise et la rhubarbe**

Sorbet fromage blanc – fleur de sureau