

## *Entrée*

### **Wagyu**

Dashi et sorbet au Shiso vert  
Jaune d'oeuf & moelle de boeuf

ou

### **Asperges blanches Wallonne & Saumon Label Rouge**

Les asperges rôties accompagnée d'un saumon cuit au sel Hollandaise à la ciboulette (10gr de caviar Sturia +39€)

ou

### **Croquette de crevettes grises revisitée**

Farce & espuma aux crevettes grises de la mer du Nord  
Croutons & tuile au levain / Citron confit / Persil frit

## *Plat principal*

### **Bavette de Black & White Polonaise**

Béarnaise d'huitres à l'estragon du jardin  
Barbe di Frati / Asperges vertes au Binchotan / Cwènes di gates

ou

### **Dos de Skrei sauvage & couteau "La Perle de Marie Jo"**

Skrei infusé au Laurier & couscous de couteaux de mer  
Navet / Carotte / Courgette / Ras el-hanout

ou

### **Le Coq des prés Wallon basse température**

Jus crémé aux carcasses de volailles fumées & asperges blanches  
Tagliatelles d'épinards / Brocoli Bimi / Coq Crispy

## *Dessert*

### **Tiramisu 2.0**

Tiramisu traditionnel & Tiramisu au siphon  
Biscuit Savoïardi infusé au café / Gel Espresso

ou

### **La Belle Dame Blanche**

Glace minute avec la vanille de notre amie Maminou (Mahina)  
Chocolat Sao Thome / Tuile aux amandes / Chantilly

ou

### **Sélection de 6 fromages**

Réduction au Sirop de Liège / Miel à la truffe noire maison (+8.50)

## *Les formules*

3 prémices + Plat & Dessert - 48.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 54.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 74.90€

**Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services.**

**Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.**



*with love*