

LE HOLLANDAIS

TROIS SERVICES : 35 € (AVEC LA SÉLECTION DES VINS : 55 €)
CINQ SERVICES : 40 € (AVEC LA SÉLECTION DES VINS : 60 €)

ENTRÉES FROIDES

ÉCLAIR SALÉ AU PAVOT, CANARD ET BŒUF
MARINÉS AU VINAIGRE DE RIZ, CAVIAR
D'AUBERGINES À L'AIL DOUX, PANIER
CROUSTILLANT D'HERBES FRAÎCHES, SAUCE
ÉMULSIONNÉE AU BASILIC (+3,5 €)

SUSHI MAKI DE MAQUEREAU FUMÉ, WASABI,
CAMEL DE SOJA, CROUSTILLANT DE
COURGETTES ET OIGNONS ROUGES, GASPACHO
DE PETITS POIS À LA MENTHE FRAÎCHE

TORTILLAS AU SAUMON CRU, ROQUETTE,
PIGNONS DE PIN GRILLÉS, COPEAUX DE FOIE
GRAS, SALADE DE PÂTES, CONCOMBRES,
POIVRONS ROUGES, CURRY DE MADRAS ET
CHANTILLY À L'ANETH

ENTRÉES CHAUDES

BROCHETTE DE GAMBAS AU PAPRIKA, FOCACCIA
GRILLÉE, TAPENADE TAGGIASCHE, HUILE DE
ROQUETTE ET COULIS DE POIVRONS ROUGES

NOIX DE SAINT-JACQUES, BOUILLON DE
VOLAILLE AUX AROMATES, BACON, JAMBON
CROQUANT (+3,5 €)

BŒUF RÔTI, PECORINO, CRÈME ACIDULÉE DE
VINAIGRE BALSAMIQUE, CÉLERI RAVE CONFIT

PLATS

PÊCHE DU JOUR SELON L'HUMEUR DU CHEF ET
L'ARRIVAGE DU MARCHÉ

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE « LABEL ROUGE »,
POLENTA AU PISTOU, CHIPS DE LÉGUMES,
FONDUE DE FENOUIL, RÉDUCTION DE JUS DE
VEAU À LA SAUGE

MAGRET DE CANARD FONDANT, POIREAUX ET
POIS GOURMANDS, POMMES GRENAILLES DORÉES
AU BEURRE SALÉ ET JUS RÉDUIT AU VINAIGRE DE
MANGUES (+3,5 €)

FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS, MESCLUN D'HERBES
FRAÎCHES ET SIROP D'AUBEL

DESSERTS

DÉCLINAISON CHOCOLATÉE : FONDANT AMER,
MOUSSE INTENSE, MACARON NOIR PASSION,
GANACHE INFUSÉE AU GINGEMBRE, CRÈME
GLACÉE, COULIS DE FRUITS ROUGES

FEUILLANTINE DE BELLE-HÉLÈNE LAQUÉE AU
MIEL D'ACACIA, AMANDES GRILLÉES, SIROP DE
SAFRAN, SORBET GRANNY SMITH, DENTELLE DE
SUCRE COLORÉE

DESSERT FESTIF : PETIT CHOU CRÈME NOISETTE,
PANCAKE AU SIROP D'ÉRABLE, CAFÉ LIÉGEOIS,
GLACE VANILLE, SAUCE CAMEL