



## A R D E N

By Marius Bosmans

### *L'harmonie des saveurs*

<b>MAQUEREAU</b> <i>prune fermentée - feuille de figues - granny smith</i>	<b>€38,00</b>
<b>LANGOUSTINE D'ÉCOSSE</b> (en préparation froide) <i>brocoletti - tomate fermentée - caviar Oscietàra (5g)</i>	<b>€50,00</b>
<b>LANGOUSTINE D'ÉCOSSE</b> (en préparation chaude) <i>radis - caviar avruga - mousseline</i>	<b>€44,00</b>
<b>THON ROUGE D'ATLANTIQUE</b> <i>truffe - foie gras de Marc Lamy - pignon de pin - radis</i>	<b>€47,00</b>
<b>POIRE CONFERENCE - 30g CAVIAR IMPERIAL HERITAGE OSCIÈTRA</b> <i>oursin - vanille - pomme de terre ratte</i>	<b>€65,00</b>
<b>RIS DE VEAU</b> <i>eryngii - levure brûlée - persil - truffe d'hiver</i>	<b>€55,00</b>

*Caviar Impérial Héritage Oscietàra 10g €25,00*

### *À la rencontre de la terre et la mer*

<b>TURBOT DE LA MER DU NORD</b> <i>truffe - beurre fumé - céleri-rave</i>	<b>€62,00</b>
<b>PIGEON DE RACAN</b> <i>betterave rouge - vanille - framboise</i>	<b>€54,00</b>
<b>ENTRECÔTE DE VEAU</b> <i>maitake - salsifis - raifort</i>	<b>€54,00</b>
<b>BŒUF WAGYU KAGOSHIMA A5+</b> <i>choux de Bruxelles - truffe - sauce périgourdine - chanvre</i>	<b>€95,00</b>
<b>FILET PUR DE BŒUF SIMMENTAL</b> <i>choux de Bruxelles - truffe - sauce périgourdine - chanvre</i>	<b>€54,00</b>
<b>BUTTERNUT (V)</b> <i>estragon - fromage de chèvre</i>	<b>€40,00</b>

*Imperial Heritage Oscietra kaviaar 10g €25,00*

### *Du verger aux douceurs sucrées*

<b>VERVEINE</b> <i>mangue - pandan</i>	<b>€14,00</b>
<b>DAME DOUCE</b> <i>pomme de terre - pâte à cigarette</i>	<b>€15,00</b>
<b>YOGHURT</b> <i>miel - thym citronné - camomille</i>	<b>€15,00</b>
<b>DAME BLANCHE</b> <i>vanille de Tahiti - manjari</i>	<b>€16,00</b>
<b>Sélection de fromages « Etienne Boissy MOF fromager 2004 »</b>	<b>€25,00</b>

Toutes les questions concernant les allergènes peuvent être posées à nos collaborateurs.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, la composition et les ingrédients des plats peuvent changer.