



A R D E N

## **Trésor d'Arden**

*By Marius Bosmans*

### **MAQUEREAU**

*prune fermentée – feuille de figue – granny smith*

### **COQUILLE ST JACQUES DE DIEPPE \***

*fenoüil – piment jalapeño – poire conférence*

### **TRUITE SAUMONÉE DE GABRIEL MATHONET**

*amande – pimprenelle – vin jaune*

*Caviar Impérial Héritage Oscietàra 10g €25*

### **RIS DE VEAU \*\***

*Truffe d'hiver - eryngii – levure brulée – persil*

### **PIGEON DE «RACAN »**

*betterave rouge – vanille – framboise*

### **VERVEINE**

*mangue – pandan*

### **DAME DOUCE**

*pomme de terre – pâte à cigarette*

*Sélection de fromages « Etienne Boissy MOF fromager 2004 » en remplacement d'un dessert €15*

*Sélection de fromages « Etienne Boissy MOF fromager 2004 » en supplément des desserts €25*

**Menu 5 actes €120,00** – sélection de vins €54,00 – jus et infusions €40,00  
**Menu 6 actes \* €130,00** – sélection de vins €67,00 – jus et infusions €50,00  
**Menu 7 actes \*\* €155,00** – sélection de vins €79,00 – jus et infusions €60,00

**Si les allergènes ne sont pas mentionnés à l'avance, un supplément de €15 sera facturé pour ceux-ci.**

**Nos menus et nos sélections vins sont servis pour l'ensemble de la table.  
Nos sélections n'accompagnent pas le fromage et les desserts.**

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.

**A partir de 5 convives, nous vous invitons à choisir le menu pour l'ensemble de la table**