

## Les étapes de nos menus

Nos différents menus du moment

Tous nos menus débutent par une sélection d'amuse-bouches variés, accompagnés de nos pains, beurres et brioches maison, et se terminent en douceur avec nos délicates mignardises. Pensés comme un voyage culinaire, les menus traversent différentes destinations : chaque plat en est une étape, inspirée des souvenirs et des inspirations du chef. Sur la carte, le plat marqué d'un \* figure dans les menu 6 et 7 services.

- **BELGIQUE**

Tartelette printanière au tourteau, petits pois, concombre, pomme verte, curry des Ardennes.

- **HONG-KONG \***

Crudo de Hamachi, huître, anguille fumée, daikon, myoga, nashi, jus signature au caviar osciètre.

- **JAPON**

Chawanmushi de Gambetto, bisque des têtes aux parfums d'Asie, tapioca, xo, verveine.

- **BELGIQUE \***

Notre plat signature : crabe tourteau, oursin et caviar osciètre. **A partager pour 2 personnes.**  
(Inclus dans le menu 7 services ou en supplément du menu 5 services)

- **SINGAPOUR**

Ris de veau croustillant, asperge verte, humus, mangue, papadum.

- **FRANCE**

Pêche du jour au sautoir, beurre blanc passion timut, kumquat et chou-fleur en déclinaisons.

- **EUROPE**

Une sélection de fromage sélectionnés par Pascal Fauville, premier fromager de Belgique. **en supplément ou en remplacement du dessert**

- **ITALIE**

Fraise de Gistoux, panna cotta à l'origan, crumble de pistache de Bronte, basilic.