



EVENING MENUS ET A LA CARTE

Bienvenue !

Notre cuisine s'inspire des produits du moment, des artisans locaux et des saveurs du monde. Chaque menu est une expérience, un équilibre entre tradition et créativité.

Welcome !

Our cuisine is inspired by seasonal produce, local artisans, and world flavors. Each menu is an experience, a balance between tradition and creativity.

**mo
ment.**

m.

À LA CARTE !

ENTRÉES - STARTERS

Pez Limón 18 €

Lieu jaune, clémentine, grenade, shiso rouge, oignons pickles
Yellow pollock, clementine, pomegranate, red shiso, pickled onions

Pez Veggie 16 €

Panais, navet, clémentine, grenade, shiso rouge, oignons pickles
Parsnip, turnip, clementine, pomegranate, red shiso, pickled onions

Soupe à l'oignon 16 €

Consommé de boeuf, oignons caramélisés, brioche au Reypenaar
Onion soup, beef consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaar cheese

Saint-Jacques rôties 19 €

Butternut fondant, sauce aux échalotes
Seared scallops, butternut purée, shallot sauce

Céleri-rave confit 17 €

Butternut fondant, sauce aux échalotes
Oven-baked celeriac, butternut purée, shallot sauce

Linguine au caviar belge 24 €

Beurre de ferme, citron vert, Royal Belgian Caviar
Linguine with Royal Belgian caviar, farm butter, lime

Linguine au caviar d'algues 20 €

Beurre de ferme, citron vert, caviar d'algues
Linguine with seaweed caviar, farm butter, lime

m.

À LA CARTE !

PLATS - MAINS

Suprême de volaille 34 €

Sauce aux châtaignes, pommes de terre confites, légumes grillés
Free-range chicken, chestnut sauce, candied potatoes, vegetables

Galette végétale 32 €

Galette au butternut, kale et carottes, sauce aux châtaignes, pommes de terre confites
Vegetable galette with butternut, kale and carrot, chestnut sauce, candied potatoes

Poisson du jour 34 €

Sauce au beurre blanc, pommes de terre confites, légumes grillés
Fish of the day, beurre blanc sauce, chestnut sauce, candied potatoes, vegetables

Entrecôte de Black Angus 38 €

Saumuré et saisi au four à bois, pommes de terre confites, légumes
Black angus ribeye, brined and seared in the wood-fire oven, candied potatoes, vegetables

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.

m.

À LA CARTE !

DESSERTS

Vanilla rice 10 €

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés

Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.

Strudel aux pommes tiède 10 €

Feuilletage croustillant, cannelle

Warm apple strudel, crispy puff pastry, cinnamon

Assortiment de trois fromages 14 €

Selection of three cheeses

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.



MENU DÉGUSTATION 3 SERVICES

MENU DÉGUSTATION 3 SERVICES • 55 €
Accord mets & vins • 20 € • Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de bœuf, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée au Reypenaer --- *Onion soup, beef consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaer cheese*

Suprême de volaille fermière

Sauce châtaignes, pommes de terres confites, légumes grillés
Free-range chicken, chestnut sauce, candied potatoes, grilled vegetables

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés
Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.



MENU DÉGUSTATION 3 SERVICES VEGGIE

MENU DÉGUSTATION 3 SERVICES · 55 €
Accord mets & vins · 20 € · Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de légumes, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée au Reypenaer --- *Onion soup, vegetables consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaer cheese*

Galette végétale

Galette au butternut, kale et carottes, sauce aux châtaignes, pommes de terre confites --- *Vegetable galette with butternut, kale and carrot, chestnut sauce, candied potatoes*

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés *Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.*

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.



MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES

MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 62 €
Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de bœuf, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée au Reypenaer --- *Onion soup, beef consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaer cheese*

Saint-Jacques rôties de la baie de Saint-Brieuc

Butternut fondant, sauce échalotes
Seared scallops from Saint-Brieuc Bay, butternut purée, shallot sauce

Suprême de volaille fermière

Sauce châtaignes, pommes de terres confites, légumes grillés
Free-range chicken, chestnut sauce, candied potatoes, grilled vegetables

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés
Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.



MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES VEGGIE

MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES • 62 €
Accord mets & vins • 30 € • Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de légumes, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée au Reypenaer --- *Onion soup, vegetables consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaer cheese*

Céleri-rave confit au four

Butternut fondant, sauce échalotes
Oven baked celeriac, butternut purée, shallot sauce

Galette végétale

Galette au butternut, kale et carottes, sauce aux châtaignes, pommes de terre confites --- *Vegetable galette with butternut, kale and carrot, chestnut sauce, candied potatoes*

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés *Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.*

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.



MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES

MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES • 69 €
Accord mets & vins • 39 € • Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de bœuf, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée
au Reypenaer --- *Onion soup, beef consommé, caramelized onions,
toasted brioche with Reypenaer cheese*

Saint-Jacques rôties de la baie de Saint-Brieuc

Butternut fondant, sauce échalotes
Seared scallops from Saint-Brieuc Bay, butternut purée, shallot sauce

Pâte au caviar belge

Linguine au beurre de ferme, citron vert, Royal Belgian Caviar
Al dente linguine with farm butter, lime, Royal Belgian Caviar

Suprême de volaille fermière

Sauce châtaignes, pommes de terres confites, légumes grillés
*Free-range chicken, chestnut sauce, candied potatoes, grilled vege-
tables*

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais,
fruits secs torréfiés *Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits,
chocolate ganache, roasted nuts.*

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de
nous en informer.

*Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may
incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account,
thank you for informing us.*



MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES VEGGIE

MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES • 69 €
Accord mets & vins • 39 € • Wine pairing

Soupe à l'oignon

Consommé de légumes, oignons caramélisés, brioche perdue gratinée au Reypenaer --- *Onion soup, vegetables consommé, caramelized onions, toasted brioche with Reypenaer cheese*

Céliéri-rave confit au four

Butternut fondant, sauce échalotes
Oven baked celeriac, butternut purée, shallot sauce

Pâte au caviar d'algues

Linguine au beurre de ferme, citron vert, caviar d'algues
Al dente linguine with farm butter, lime, seaweed caviar

Galette végétale

Galette au butternut, kale et carottes, sauce aux châtaignes, pommes de terre confites --- *Vegetable galette with butternut, kale and carrot, chestnut sauce, candied potatoes*

Vanilla rice

Riz croquant, crème coco & vanille, ganache au chocolat, fruits frais, fruits secs torréfiés
Crunchy rice, coconut & vanilla cream, fresh fruits, chocolate ganache, roasted nuts.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Toute modification ou adaptation entraîne un supplément.

Nous tenons compte des allergies et intolérances alimentaires, merci de nous en informer.

Menus are served for the entire table. Any modification or adaptation may incur an additional charge. Allergies and intolerances are taken into account, thank you for informing us.