

En coulisse

Ce menu a été imaginé par le Chef Jimmy Vangysel. Chaque ingrédient est sélectionné avec soin auprès de producteurs locaux, afin de garantir une fraîcheur et une qualité inégalées.

Prologue

Mise en bouche et beurre du chef servis avec son pain maison au levain naturel.

Acte I - L'Éclat Doré de la Terre

L'œuf mollet de la ferme du Lignon, enrobé de sa panure croustillante et ses premiers champignons, se brise pour libérer son cœur fondant, une ode à la douceur terrienne.

Acte II - La Couronne du futur roi

La majestueuse côte de cochon GRTA, venue de la boucherie du Molard, soigneusement saumurée, s'enrobe d'une sauce aux oignons grelots et pickles de chanterelles, régaland l'âme de sa tendresse confite.

Acte III - L'Enchantement des Vergers

La pavlova, aérienne et épicée, danse avec les prunes et un soupçon de porto, pour un final suave, doux et captivant.

menu servis pour l'ensemble des convives de la table

Menu en trois Actes 69.-

Menu en trois Actes avec Interlude 85.-

Accord mets et vins 110.-

Accord mets, vins et interlude 120.-

Tous nos produits sont frais, travaillés dans le respect des saisons, et proviennent de producteurs rigoureusement sélectionnés à proximité.

