



# CÔTÉ JARDIN

## DELIGHT LUNCH

*Par Samuel BLANC*

### Pour commencer

Espadon en tartare Betteraves multicolores/Sorbet crapaudine/Tuile aux épices douces	18 €
Escalopes de foie gras poêlé Coings/Coriandre/Amandes/Vinaigre de Cabernet Sauvignon	21 €
Choux and Co en chaud froid Rouge/Fleurs/Rave/Vert/Noix et moutarde de Meaux	16 €

### Poissons et viandes

Coquelet jaune Fermier Mousseline de céleri/Romanesco/Sauge du jardin	26 €
Lieu jaune de Bretagne Raifort/Gnocchi aux herbes sauvages/Patate douce	30 €
Risotto Orge Perlée Pois gourmand/Vieux Parmesan/Champignons des bois	24 €

### Petites douceurs

Café Liégeois version Ardennaise Glace de Chicorée/Liqueur de Café/Ganache Abinao	11 €
Parfait glacé à l'huile de Courge Potiron confit/Joconde aux noisettes/Pépites de courges	10 €
Crème brûlée à la Réglisse Chutney de poires/Sorbet Williamine	9 €

**Carte LUNCH servie de 12h à 14 h.  
Du mercredi au dimanche inclus.**