

Le menu de l'Art de l'eau à 58 € (boissons comprises)

(Ce menu n'est plus servi après 13h30 le midi et 20h30 le soir)

L'apéritif et sa mise en bouche.
(sauf whiskies spéciaux)

Foie gras de canard Maison, chutney oignons cannelle et gelée au cassis

Ou

Thon frais mariné, crème wasabi, algues wakamé à l'orange, pickels de betterave

Fricassée de ris de veau aux pommes et crème de calvados

Ou

St Jacques poêlées, crème de cèpes, boudin blanc, parmesan et huile de truffe

Magret de canard rôti, jus aux fruits rouges, coings, grenailles, pak choï et shetakee

Ou

Filet de bar cuit sur peau, mousseline de brocolis, beurre blanc au yuzu et légumes de saison

Ou

Suprême de chapon, pommes de terre en chapelure de noix, panais, patate douce, choux de Bruxelles, sauce forestière

L'assortiment de fromages ou la carte des desserts

Au domaine des boissons

Ce menu est servi avec 1 verre de vin à chaque plat et 1 café

Menu carte à 32,50 € (hors boissons)

43,50€ (boissons comprises)

La boisson comprise est 1 verre de vin servi par plat

Filet de rouget, chou et lard fumé, jus à l'ail noir

Ou

Thon frais mariné au soja et épices, algues wakamé à l'orange, ananas frais, pickels de betterave et crème wasabi

Ou

Foie gras de canard Maison, chutney oignons à la cannelle, gelée de cassis

Ou

St Jacques poêlées , crème de cèpes, boudin blanc, parmesan et huile de truffe(+4€)

Ou

Les 6 huîtres n°3, perles de vinaigre, beurre d'algues (+3€)

Dos de cabillaud, risotto crémeux, coriandre fraîche, carottes et légumes verts

Ou

Suprême de chapon, pommes de terre en chapelure de noix, panais, patate douce, choux de Bruxelles, sauce forestière

Ou

Magret de canard rôti, jus aux fruits rouges, coings grenailles, pak choï et shetakee

Ou

Filet de bar cuit sur peau mousseline de brocolis, beurre blanc au yuzu et légumes de saison (+4€)

L'assortiment de fromages ou la carte des desserts

Menu à 22,50€

(Ce menu n'est pas servi les jours de fêtes)

Salade au jambon cru fumé, foie gras, marrons, boudin blanc et vinaigre balsamique

Ou

Œuf cocotte au saumon fumé et vodka, roquette à l'huile de citron

Ou

Cassolette gratinée de moule, poivrons et chorizo

Potrine de cochon cuit à basse température, chou et lard, pommes de terre en chapelure de noix, jus à l'ail noir

Ou

Pavé de boeuf sauce forestière, grenailles, choux de Bruxelles et patate douce

Ou

Le poisson du moment, risotto au parmesan, sauce coriandre et légumes de saison

Crème glacée maison aux spéculoos et genièvre

Ou

Assortiment de sorbets

Ou

Pruneaux pochés au vin rouge épicé et glace vanille

Ou

Café gourmand (4 mignardises) (+3€)