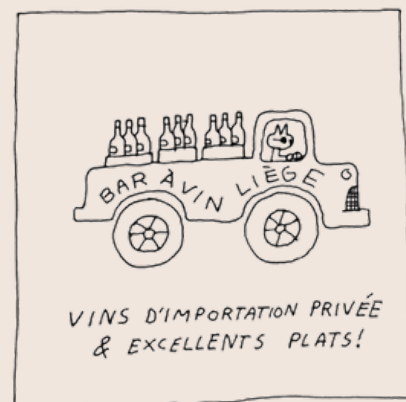


BAR À VIN LIEGE

MENU DU SOIR



ENTRÉES

Huîtres du moment

Mignonette classique, tabasco maison et citrons

P.M

Tartare de cerf

Chips d'ail et de pomme de terre, algues

18

Maquereau

Poireau, raifort et épices

22

Tataki de phoque

Oignons marinés, câpres de baie de sureau, condiment noisette

25

Mactre de stimpson

Dashi, radis et huile de homard

25

Champignons

Foie gras, tournesol et bourgots

24

Tomates ancestrales

Confiture de tomates au gras de canard, vinaigrette au thé fumé

18

Radicchio

Érable, noix caramélisées et fromage cheddar

20

Asperges

Émulsion aux herbes, crumble de pain à l'ail

22

PLATS PRINCIPAUX

Katarosu

Carottes, genièvre et sumac

40

Pintade

Panais, truffe, ail noir et jus court

42

Steak de bison

Rapinis, ail confit et anchois

44

Omble

Kale, bette à carde, laitues, crème et caviar mujol

42

DESSERT

Panna cotta

Mélilot, argousier et granola

12

Ganache au chocolat noir

Mousse au caramel, tuiles café et grué, poudre de chocolat blanc

12