



L'IMPÉRATIF

ENTREES

- Variation sur les gambas gambero rosso de Sicile** 32
en tartare et glace de têtes, mi-cuites en duo avec du bœuf wagyu japonais dans un bouillon façon shabu-shabu, croustillante au riz soufflé avec un chutney de mangue et gingembre
- Filet de vive confite à l'huile d'olive** 28
pil pil d'ail rose, coriandre et condiments de légumes croquants, olive Taggiasche
- Raie pocheteau au beurre de ferme** 26
espuma de piccalilli, cornichons aigre-doux, graines de moutarde et poireaux brûlés
- Cabillaud demi-sel en crumble de fromage bleu** 31
moules de Zélande, risotto de céleri rave, céleri vert et pommes vertes
- Pita de poulpe à la japonaise** 29
chou mariné, échalotes grillées au sobachare
(clin d'oeil au Festifood Mons 2022)

PLATS

- Volaille fermière en 2 temps** 42
filet basse température, cuisse farcie d'une mousseline de homard, compotée de cucurbitacées façon tajine, jus corsé de crustacé aux senteurs de la médina
- Turbot grillé sur peau et homard bleu** 49
béarnaise façon choron, pickles de courgettes au curcuma

DESSERTS

- Chocolat, noisette, glace au grue de cacao** 19
- Prune, miel, citron** 20
- Poire pochée, sorbet cassis** 19
- Plateau de fromages de la fromagerie Cange** 20

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*



L'IMPÉRATIF

BUSINESS LUNCH

Menu en 3 services - «Les reflets de mon marché» 55€

Uniquement le midi en semaine

NOS DIFFÉRENTES FORMULES DE MENUS

Laissez une cuisine originale et pleine de saveurs vous séduire et découvrez l'alliance des plaisirs de la mer et des délices de la terre.

Menu "sur-mesure" ou "confiance" pour l'ensemble de la table

En 4 services : 78€ - En 5 services : 93€ - En 6 services : 108€

Notre sélection de vins pour votre menu

4 services : 38€ - 5 services : 48€ - 6 services : 58€

Notre sélection de vins "prestige" pour votre menu

4 services : 52€ - 5 services : 62€ - 6 services : 72€

Possibilité de remplacer le dessert d'un menu par du fromage avec un supplément de 10€

Pour chaque changement, un supplément pourra vous être demandé. Merci.

MENU "SENIORS GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le dimanche midi
pour les 60 ans et plus

MENU "JEUNES GASTRONOMES"

Menu 3 services, vins compris : 75€

Uniquement le mercredi soir, jeudi midi + soir,
vendredi midi pour les 28 ans et moins

*C'est pour nous un réel plaisir de valoriser les produits locaux
et de collaborer avec les artisans et producteurs de notre région.
Nous travaillons avec des artisans et producteurs locaux en fonction des produits et des saisons.*

LES FORMULES AVEC NUITEE

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS» 309€/ COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner

« VIE DE CHÂTEAU & GASTRONOMIE » 409€/COUPLE

- le dîner étoilé «Grand Soir» en 4 services
- la nuitée grand confort
- le petit déjeuner
- le lunch en 3 services

*Et si vous offriez une expérience gastronomique?
Toutes nos formules ainsi que nos menus
sont à offrir sous forme de bon cadeau.
Visitez notre boutique en ligne...*

*Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang.
Toute composition des plats est susceptible d'être changée.*