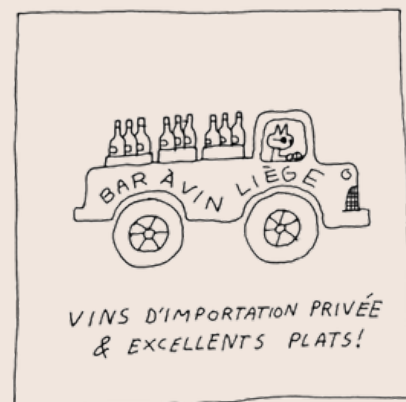


BAR À VIN LIEGE

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

Phoque fumé

Flanc de sanglier et moutarde
maison

25

Mactre de stimpson

Dashi, radis et huile de homard

25

Champignons

Foie gras, tournesol et bourgots

24

Tomates ancestrales

Miso, bouleau et miel

18

Radicchio

Érable, noix caramélisées et
fromage cheddar

20

Céleri rave

Sauce BBQ, amandes et oignons
perlés

18

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 grués,
poudre de chocolat blanc

12