



CUISINE OUVERTE DE
DE 12H À 13H30 AINSI QUE DE 19H À 20H30



Menu 10 services « Prestige »

NOUS VOUS PROPOSONS DIX DÉGUSTATIONS DE NOS MEILLEURES RECETTES DE SAISON EN PORTIONS « RÉDUITES » AUTOUR DES PRODUITS NOBLES EN FORMULE SURPRISE.

140 € VINS COMPRIS (À PARTIR DE L'ENTRÉE ET JUSQU'À LA FIN DU PLAT PRINCIPAL)

Menu Plaisir

COÛT : 65 € (+32 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

GRIGNOTAGES

MISES EN BOUCHE

CHAIR DE CRABE, BOULES DE RAVE, RÉMOULADE, RADIS BLANC ET SORBET FENOUIL-ANIS (27 €)

OU

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON, BRIOCHE ET CHUTNEY MANGUE-POIRE (À LA CARTE 24 €)

OU

6 HÛÎTRES CREUSES N°3 SUR GLACE (À LA CARTE 21 €)

CRÉMEUX D'ASPERGES VERTES DE MALINES. BAR DE LIGNE GRILLÉ. CROQUANT D'OLIVES TAGGIASCHES

TURBOT BRETON RÔTI. ASPERGE BLANCHE DE MALINES, MOUSSEUX, CARPACCIO ET GRILLÉES (47€)

OU

ÉPAIS CONTREFILET DE BOEUF ROUGE DE FAMENNE. TRUFFES FRAÎCHES (+25 € PP AU MENU) (90 € POUR DEUX)

OU

HOMARD RÔTI AU FOUR, BEURRE D'ALGUES ET ASPERGES VERTES GRILLÉES (85 €)

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS. PAIN AUX NOIX. RAISINS ET FRUITS SECS (16 € ET 13 € À LA PLACE DU DESSERT)

ENTREMET CHOCOLAT GLACÉ. FEUILLANTINE COCO, CRÉMEUX COCO-VANILLE DE TAHITI (15 €)

OU

NAGE DE RHUBARBE, FRAISES ET CASSIS. BISCUIT IBISCUS-THÉ NOIR BERGAMOTE. SORBET MÛRES-LIME (15 €)

+ 50 € POUR DEUX AU MENU

TOUTES ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES NE SERONT PLUS PRISES EN COMPTE SI ELLES NE SONT PAS SIGNALÉES LORS DE LA RÉSERVATION.

L'ÉQUIPE DU MOMA

Menu Incontournable

COÛT : 95 € (+44 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

GRIGNOTAGES

MISES EN BOUCHE

CHAIR DE CRABE, BOULES DE RAVE, RÉMOULADE, RADIS BLANC ET SORBET FENOUIL-ANIS (27 €)

OU

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON, BRIOCHE ET CHUTNEY MANGUE-POIRE (À LA CARTE 24 €)

OU

6 HÛÎTRES CREUSES N°3 SUR GLACE (À LA CARTE 21 €)

CRÉMEUX D'ASPERGES VERTES DE MALINES. BAR DE LIGNE GRILLÉ. CROQUANT D'OLIVES TAGGIASCHES

LANGOUSTINE ROYALE, INFUSION AIL NOIR, CRÉMEUX CAROTTES, CONDIMENT PRALINÉ-FLEUR DE SEL ET POIS FRAIS

RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS. POMME ET BOUDIN DÉCLINÉS (40 €)

TURBOT BRETON RÔTI. ASPERGE BLANCHE DE MALINES, MOUSSEUX, CARPACCIO ET GRILLÉES (47€)

OU

ÉPAIS CONTREFILET DE BOEUF ROUGE DE FAMENNE. TRUFFES FRAÎCHES (+25 € PP AU MENU) (90 € POUR DEUX)

OU

HOMARD RÔTI AU FOUR, BEURRE D'ALGUES ET ASPERGES VERTES GRILLÉES (85 €)

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS. PAIN AUX NOIX. RAISINS ET FRUITS SECS (16 € ET 13 € À LA PLACE DU DESSERT)

ENTREMET CHOCOLAT GLACÉ. FEUILLANTINE COCO, CRÉMEUX COCO-VANILLE DE TAHITI (15 €)

OU

NAGE DE RHUBARBE, FRAISES ET CASSIS. BISCUIT IBISCUS-THÉ NOIR BERGAMOTE. SORBET MÛRES-LIME (15 €)

+ 50 € POUR DEUX AU MENU

Menu MOMA Surprise

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

45 € (+ 26 € AVEC LES VINS ADAPTÉS)

UNIQUEMENT LES MIDIS (HORS DIMANCHES ET FÉRIÉS)

AFIN DE PRÉSERVER LE BON REPOS DE NOTRE ÉQUIPE, LA DERNIÈRE COMMANDE SERA PRISE À 13H30 LE MIDI ET 20H30 EN SOIRÉE. LA DERNIÈRE CONSOMMATION SERA SERVIE À 16H30 EN APRÈS-MIDI ET À 23H30 EN SOIRÉE. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPRÉHENSION

NOUS NE PROPOSONS PAS DE PLAT UNIQUE LE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR, DIMANCHE MIDI AINSI QUE LES JOURS FÉRIÉS.