

## Menu en Français

### Les entrées

Saucisse de ris de veau aux truffes, topinambour, oignon doux, des haricots et sauce à la moutarde	<b>150:-</b>
Char légèrement salés et fumés à l'aneth, crème de choux-fleurs, de citron et de concombre	<b>135:-</b>
Terrine de foie de canard sur brioche, des pommes au vin rouge, des graines de citrouille salées et vinaigrette aux noisettes	<b>155:-</b>
Homard et crabe aux petits pois, fenouil, fines herbes, de vanille et un biscuit chevronnés	<b>165:-</b>
Tartare de cerf au cresson, oeuf de caille et le cumin ainsi que d'une vinaigrette au raifort et Banyul	<b>145:-</b>

### Les plats principaux

Cabillaud enroulé de lardo au risotto de blé, oignons rôtis et sauce aux moules	<b>265:-</b>
Pot au feu à la Fabriken avec des moules, la goberge et légumes-racines	<b>195:-</b>
Poitrine de canard aux rillettes de confit de canard, purée de pomme de terre et sauce au vin rouge	<b>235:-</b>
Une tranche de porc cuit lentement, avec des céleris-raves, choux de Bruxelles, de noisettes et sauce au marsala	<b>245:-</b>
Rôti de bœuf aux épices servi avec gratin de pommes de terre et de salsifis, beurre de fenouil, de réduire la sauce tomate et vin rouge vinaigrette	<b>265:-</b>
Veau et homard à la sauce aux truffes, fondante de pomme de terre et une émulsion de crustacés	<b>325:-</b>
Boeuf bourguignon de joue de bœuf à la purée d'ail rôti, oignons perle et des cèpes	<b>210:-</b>

### Les desserts

Bavaroise au chocolat blanc et réglisse avec de la glace coco, de cassis, de framboise et de cookie crumble	<b>110:-</b>
Orange et de pamplemousse avec un sorbet mandarine, crème de pistache, pain sucré et de noix	<b>95:-</b>
Ganache au chocolat avec fruits de la passion, glace à la banane et de nougat aux noisettes	<b>110:-</b>
Assortiment de fromages de la ferme Eskesta	<b>125:-</b>