
LE BEAU RIVAGE BY CURTIS VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE POUR CETTE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE EN BORD DE MEUSE

LAISSEZ-VOUS GUIDER
PAR NOS ASSOCIATIONS SURPRENANTES

Curtis

Lunch

Deux mises en bouche

Entrée

Plat

Deux mignardises

45€

Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés

Le lunch change chaque semaine
en fonction des produits de saison

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Le menu Découverte sera servi uniquement le midi

Un supplément sera demandé pour toute modification de celui-ci

A partir de 6 personnes
nous vous demanderons de choisir la formule « menu »

Afin de préserver le rythme du service, les tables sont à libérer à 17h et 1h.

Menu Découverte

(3 services) : Tous les jours à midi

Trois mises en bouche

Chicon pleine terre, Mandarines, Ciboulette

Entrée signature : Effiloché de cuisse de lièvre
Foie gras, Truffe (Supplément - 30€)

Filet de biche, Coing, Sauce Grand Veneur
Ou
Râble de lièvre, Coing, Sauce Grand Veneur (Supplément - 10€)

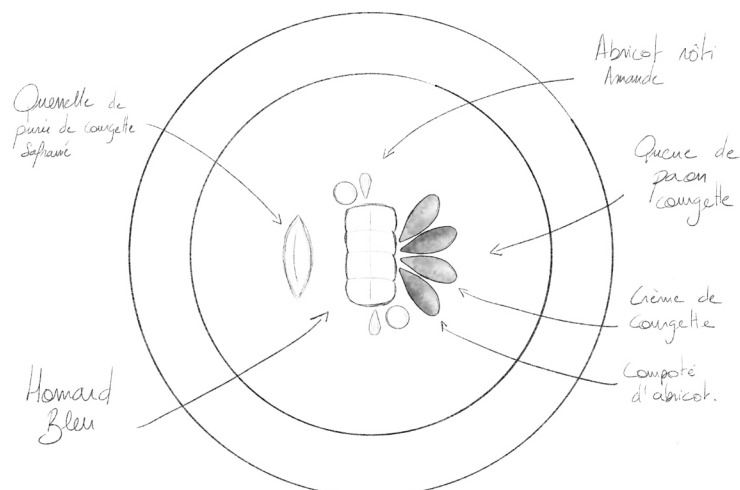
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Noisettes, Poires

Deux mignardises

65€

Sélection vins : 35€ / Sélection sans alcool : 25€



Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Chicon pleine terre, Mandarines, Ciboulette

Saint-Jacques de Dieppe, Céleri, Parmesan
(Caviar, supplément - 20€)

Entrée signature : Effiloché de cuisse de lièvre
Foie gras, Truffe (Supplément - 30€)

Filet de biche, Coing, Sauce Grand Veneur
Ou

Râble de lièvre, Coing, Sauce Grand Veneur (Supplément - 10€)

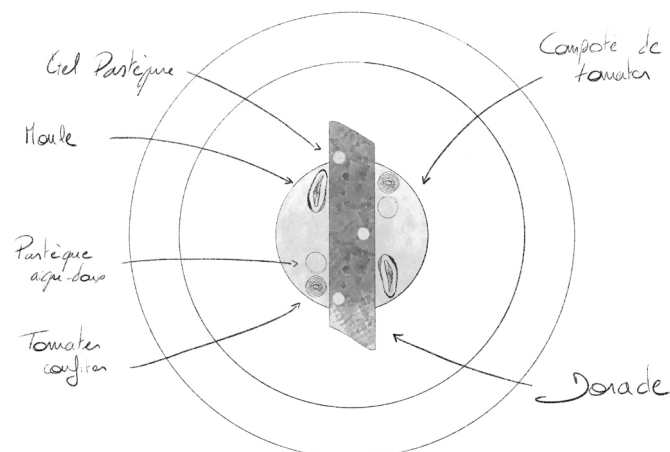
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Noisettes, Poires

Deux mignardises

80€

Sélection vins : 45€ / Sélection sans alcool : 32€



Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Chicon pleine terre, Mandarines, Ciboulette

Saint-Jacques de Dieppe, Céleri, Parmesan
(Caviar, supplément - 20€)

Faisan, Carottes, Porto

Entrée signature : Effiloché de cuisse de lièvre,
Foie gras, Truffe (Supplément - 30€)

Filet de biche, Coing, Sauce Grand Veneur
Ou

Râble de lièvre, Coing, Sauce grand veneur (Supplément - 10€)

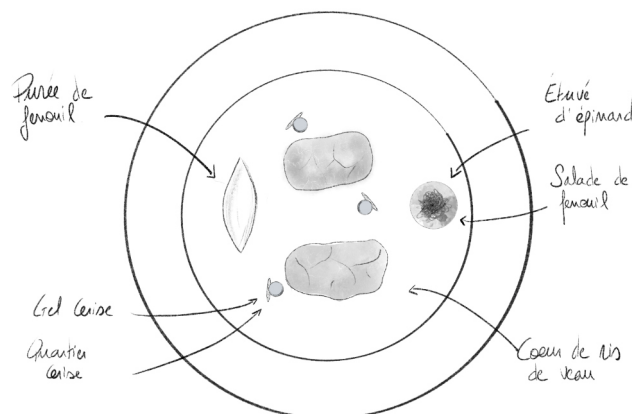
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Noisettes, Paires

Deux mignardises

95€

Sélection vins : 52€ / Sélection sans alcool : 40€



LA CARTE

Entrées

| | |
|--|-----|
| Chicon pleine terre, Mandarines, Ciboulette | 30€ |
| Œufs brouillés à la truffe | 30€ |
| Tartare de boeuf, caviar (de la boucherie Roland à Jambes) | 60€ |
| Saint-Jacques de Dieppe, Céleri, Parmesan | 40€ |
| Entrée signature Effiloché de cuisse de lièvre, Foie gras, Truffe | 30€ |

Plats

| | |
|--|-----|
| Wagyu A5, Pommes frites | 75€ |
| Turbot, Caviar | 65€ |
| Râble de lièvre, Coing, Sauce Grand Veneur | 60€ |
| Filet de biche, Coing, Sauce Grand Veneur | 50€ |
| Ris de veau, Garniture de saison | 60€ |

Assortiment Fromages

| | |
|---|-----|
| Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne | 14€ |
|---|-----|

Desserts

| | |
|---|-----|
| Noisettes, Poires | 16€ |
| La traditionnelle Dame Blanche | 17€ |
| Soufflé poires (Temps d'attente - 30min) | 22€ |