

PASCAL DEVALKENEER

L’information concernant les allergènes est disponible auprès du personnel.
Notez que la composition de nos plats est susceptible de varier.

DÉGUSTATIONS APÉRITIVES Á PARTAGER

Bouchée briochée au jambon Bellota (2 pièces)	19,00
Coques à la sauge et thym citronné	18,50
Anchois à l'huile, piquillos sur pain cristal (2 pièces)	16,50
Couteaux au chorizo et estragon	18,50
Foie gras aux épices	27,00
Rillettes de truite fumée	14,50
Sardines Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	22,50

ENTRÉES

Pates du jour au bouillon de homard	22,50
Risotto aux champignons des bois	22,50
Velouté de courge butternut, châtaignes	18,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquat	29,50

PLATS

Côte de veau rôtie, salsifis crémeux	42,00
Poitrine de porc confite, cassolette de petits pois, fèves et girolles à la sarriette	37,50
Ris de veau braisé, déclinaison de brocolis	53,00
Filet de bar rôti, risotto de céleri au bouillon de homard, condiment citron et livèche	37,50
Filet de dorade Royale rôtie, artichauts bretons	37,50

PLATS Á PARTAGER

Côte de taureau, risotto de pomme de terre à l'os à moelle, salade aux herbes fraiches (pour 2 personnes)	45,00/pers
Risotto aux champignons des bois	29,50/pers

SÉLÉCTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

Meilleur Ouvrier de France Fromager	17,50

DESSERTS 14,50

Café glacé

Gâteau au chocolat-spéculoos, glace vanille

Riz-au-lait, espuma à l'orange sanguine

LUNCH

(Uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés)

Entrée	15,50
Plat	22,50
Dessert	12,50
Deux services	28,50
Trois services	34,50

Prix net en euro, taxes et services compris.

Le Chef** Pascal DEVALKENEER et son Chef exécutif Hadrien FRANCHOO sélectionnent chaque jour des produits d'exceptions en provenance de petits producteurs proposant une qualité irréprochable. Nous favorisons un approvisionnement local et biologique.