



PASCAL DEVALKENEER

DÉGUSTATIONS APÉRITIVES À PARTAGER

Bouchée briochée au jambon Bellota (2 pièces)	19,00
Coques à la sauge et thym citronné	15,50
Anchois à l'huile, piquillos sur pain cristal (2 pièces)	13,50
Moules au chorizo et estragon	15,50
Foie gras aux épices	22,50
Rillettes de truite fumée	17,50
Sardines Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	21,50

ENTRÉES

Pates du jour au pesto de chou kale	22,50
Risotto aux champignons	22,50
Velouté de butternut	18,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquat	24,50

PLATS

Côte de veau rôtie, girolles et chou kale	37,50
Poitrine de porc, carottes à l'orientale	32,50
Ris de veau braisé, travail autour du brocoli	45,00
Filet de bar rôti, cocos de Paimpol, chorizo, tomates confites en cocotte	34,50
Filet de dorade rôtie, déclinaison de chou-fleur et noisettes torréfiées	37,50

PLATS À PARTAGER

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

SÉLECTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

Meilleur Ouvrier de France Fromager	15,50
-------------------------------------	-------

DESSERTS

Café glacé	14,50
Gâteau au chocolat-spéculoos, glace vanille	
Mangue rôtie, crumble café et sorbet	

LUNCH

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

Entrée	15,50
Plat	20,00
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.