



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 À PARTAGER

Rillettes de saumon	12,50
Moules au Chorizo	12,50
Couteaux poêlés à l'huile de marjolaine, cecina de boeuf	12,50
Foie gras aux épices	21,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et Kumquats	18,50
Sardine Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	21,50

## ENTRÉES

Bolognaise de homard Breton aux cocos de Paimpol	34,50
Paccheri au Pesto de Chou Kale	22,50
Encornet aux courges et agrumes	24,50
Velouté de butternut et châtaigne	17,50

## PLATS

Côte de veau rôtie, salade de chou rouge aux cocos de Paimpol, échalotes revenues au beurre, salade de blé, vinaigre de pommes	34,50
Aile de raie rôtie, composition de légumes de saison	32,50
Ris de veau braisé aux champignons	45,00
Filet de bar rôti aux salsifis fondants	32,50

## PLATS À PARTAGER

Côte de boeuf Simenthal, risotto de pommes de terre, salade (pour 2 personnes)	45,00/pers
Risotto aux artichauts, truffe noire de Carpentras	
	Entrée : 26,50/pers
	Plat : 34,50/pers
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite 12 heures aux saveurs Marocaines	32,50/pers

## SÉLECTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

Meilleur Ouvrier de France Fromager	14,50/pers
-------------------------------------	------------

## DESSERTS

à 12,50

Café glacé
Gâteau au chocolat-spéculoos, glace vanille
Ananas caramélisé au Shizo, sorbet Ananas-Gingembre
Mangue rôtie, crumble au café

## LUNCH

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

Entrée	15,50
Plat	20,00
Dessert	12,50
Entrée + Plat + dessert ou café	34,50

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

Prix net en euro, taxes et services compris.