



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

Bouchée briochée au jambon Bellota (min. 2 pièces)	9,50€/pièce
Rillettes de saumon d'Écosse labellisé	12,50
Moules au Chorizo	13,50
Couteaux poêlés à l'huile de marjolaine, Cecina de boeuf	14,50
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
Ravioles de champignons en capuccino	21,50
Noix de Saint Jacques, courges et agrumes	24,50
Velouté de topinambour, noisettes du Piémont**	17,50

## PLATS

Côte de veau rôtie, salsifis fondants*	34,50
Poitrine de porc Gascon confite 12 heures Poireaux brulés à la flamme, palourdes	32,50
Dorade rôtie, composition de légumes de saison	32,50
Ris de veau braisé, légumes racines	45,00
Filet de bar rôti, mousseline de pomme de terre Banane de mer, kumquats, jus corsé	32,50

## PLATS À PARTAGER (OU PAS...)

Côte de France Simmental maturée, risotto de Pommes de terre, salade d'hiver (pour 2 personnes)*	45,00/pers
Risotto aux artichauts, truffe noire de Carpentras	
	Entrée : 26,50/pers Plat : 34,50/pers
Tomahawk de veau, cocotte de légumes, Mousseline de pomme de terre (pour 2 personnes)*	34,50/pers

## SÉLECTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

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

## DESSERTS

Café glacé	12,50
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

### Suggestion du chef

\*Sauce aux morilles : 9,50€

\*\*Supplément truffe noire de Carpentras: 15,00€

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.