



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
Os à moelle aux herbes (min. 2 pièces)	7,50/pièce
Rillettes de truite fumée des Ardennes	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
Paccheri, pesto à l'ail des ours	22,50
Blanc de seiche marinée aux citrons Cédrat, coulis d'herbes	24,50
Velouté d'asperges blanches du pays, crevettes grises de la mer du nord	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 choux-fleurs	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 bœuf Simmental maturée, pommes de terre Sarladaises, 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 pommes 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	
Plat	
Dessert	15,50
Entrée + Plat + dessert ou café	20,00
	12,50
	34,50

Suggestions du chef:

*Sauce aux morilles : 9,50€

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

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.