



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.