



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 Á PARTAGER

Bouchée briochée au jambon Bellota (min. 2 pièces)	9,50/pièce
Os à moelle aux herbes (min. 2 pièces)	9,50/pièce
Anchois à l'huile, piquillos sur pain de cristal (2 pièces)	11,50
Rillettes de truite fumée des Ardennes	12,50
Moules au Chorizo	13,50
Foie gras aux épices	22,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquats	19,50
Sardine Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	21,50

ENTRÉES

Ceviche de thon rouge de Méditerranée à la Japonaise, soja, sésame, huile au Yuzu	31,50
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, asperges blanches et vertes*	34,50
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite 12 heures, laitue braisée, petits pois et fèves à la sarriette	32,50
Dorade rôtie, composition de choux-fleurs	32,50
Ris de veau braisé, légumes printaniers	45,00
Filet de bar rôti, artichauts glacés, citron, olives de Kalamata	32,50

PLATS Á PARTAGER (OU PAS...)

Côte de bœuf Simmental maturée, pommes de terre	45,00/pers
Sarladaises, salade aux herbes fraîches (pour 2 personnes)*	
Risotto aux asperges	

Entrée : 22,50/pers
Plat : 27,50/pers

Tomahawk de veau, Fregola Sarda, câpres, crème d'anchois (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	
Riz au lait à la rhubarbe	
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

Suggestions du chef:

*Sauce aux morilles : 9,50€

Prix net en euro, taxes et services compris.

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