



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
Coques à la sauge et thym citronné	15,50
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
Orecchiette, pesto au basilic	22,50
Blanc de seiche marinée aux citrons Cédrat, coulis d'herbes	24,50
Soupions à la basquaise	17,50

PLATS

Côte de veau rôtie, asperges blanches et vertes	34,50
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées confite 12 heures, asperges vertes, petits pois et fèves à la sarriette	32,50
Ris de veau braisé, composition de courgettes	45,00
Filet de bar rôti, artichauts glacés, citron, olives de Taggiasche	32,50
Aile de raie, sauce vierge, écrasé de pommes de terre	34,50

PLATS À PARTAGER

Côte de taureau, gratin Dauphinois, salade aux herbes fraîches (pour 2 personnes)	45,00/pers
Tomahawk de Porc, tian de légumes (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	
Tartelette au citron, meringue croquante	
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
Deux services	28,50
Trois services	34,50

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.