



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 (2 pièces)	19,00
Coques à la sauge et thym citronné	15,50
Anchois à l'huile, piquillos sur pain de cristal (2 pièces)	11,50
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

Velouté de carottes aux saveurs du Sud	17,50
Risotto aux artichauts	22,50
Asperges blanche de Malines à la Flamande	21,50
Noix de Saint Jacques, courges, clémentine	26,50

PLATS

Côte de veau rôtie, asperges blanches du pays billes de pommes de terre fondantes	34,50
Poitrine de porc confite 12 heures, poireaux fondants, coques, huile de curry	32,50
Ris de veau braisé aux champignons	45,00
Filet de bar rôti, petits pois, fèves, morilles en cocotte	34,50
Dos de Skrei, mousseline de pommes de terre, herbes des marais salants	34,50

PLATS À PARTAGER

Côte de taureau, risotto de pomme de terre à l'os à moelle, salade aux herbes fraîches (pour 2 personnes)	45,00/pers
Pêche du jour, composition de fenouil (pour 2 personnes)	35,00/pers
Risotto aux artichauts (pour 2 personnes)	29,50/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 rôti au chiso, sorbet gingembre	

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.