



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

|   |       |
|---|-------|
| Orecchiettes au pesto d'ail des ours      | 22,50 |
| Risotto aux artichauts                    | 22,50 |
| Asperges blanche de Malines à la Flamande | 21,50 |
| Carpaccio de sériole en chimichurri       | 22,50 |

## 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 Cabillaud, 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 shiso, 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.