



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
Couteaux livèche et concombre	15,50
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

Orichiettes au pesto basilic	22,50
Risotto aux courgettes	22,50
Carpaccio de tomates d'antan, vieux balsamique, crème de burratina	16,50
Carpaccio de sériole en chimichurri	22,50

PLATS

Côte de veau rôtie, girolles, billes de pommes de terre fondantes	34,50
Epaule d'agneau confite, carottes à l'orientale	32,50
Ris de veau braisé, travail autour du brocoli	45,00
Filet de bar rôti, petits pois, fèves, morilles	34,50
Aile de raie, sauce vierge, mousseline de pommes de terre	37,50

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
Risotto aux courgettes	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	
Pavlova aux fruits rouges	

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.