



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 cristal (2 pièces)	13,50
Moules au chorizo	15,50
Foie gras aux épices	22,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquats	23,50
Sardine Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	21,50

ENTRÉES

Pates du jour au pesto de chou kale	22,50
Risotto aux artichauts	22,50
Velouté de courges, noisettes torréfiées	17,50
Os à moelle aux herbes	21,50

PLATS

Côte de veau rôtie, morilles et chou kale	37,50
Poitrine de porc confite, poireaux fondants, coques, huile curry	32,50
Ris de veau braisé, composition de légumes racines	45,00
Filet de bar rôti, artichauts	34,50
Filet de skrei, chicons caramélisés	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
Risotto aux artichauts	29,50/pers
Supplément truffes noires de Carpentras	25,00

SÉLECTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

Meilleur Ouvrier de France Fromager	15,50
-------------------------------------	-------

DESSERTS

Café glacé	14,50
Gâteau au chocolat-spéculoos, glace vanille	
Riz au lait, émulsion d'orange sanguine	

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 FRANCHO sélectionnent chaque jour des produits d'exceptions en provenance de petits producteurs proposant une qualité irréprochable. Nous favorisons un approvisionnement local et biologique.