



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 Á 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 |
| Couteaux, livèche, citron                                    | 15,50 |
| Foie gras aux épices   | 22,50 |
| Rillettes de truite fumée                                    | 17,50 |
| Sardine Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette | 21,50 |

## ENTRÉES

|  |       |
|--|-------|
| Pates du jour au pesto à l'ail des ours      | 22,50 |
| Risotto aux artichauts                       | 22,50 |
| Velouté d'asperges, crevettes grises         | 18,50 |
| Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquats | 23,50 |

## PLATS

|  |       |
|--|-------|
| Côte de veau rôtie, morilles et fèves                        | 37,50 |
| Epaule d'agneau, carottes à l'orientale                      | 32,50 |
| Ris de veau braisé, travail autour du brocoli                | 45,00 |
| Filet de bar rôti, nage à la chlorophylle, légumes croquants | 34,50 |
| Filet de dorade royale aux deux asperges                     | 35,50 |

## PLATS Á 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 |

## SÉLECTION DE FROMAGES PAR ETIENNE BOISSY

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

## DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| Café glacé                                  | 14,50 |
| Gâteau au chocolat-spéculoos, glace vanille |       |
| Ananas rôti au shiso et son sorbet          |       |

## 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.