



PASCAL DEVALKENEER

## 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
Couteaux à la chermoula	15,50
Foie gras aux épices	22,50
Rillettes de truite fumée	17,50
Sardines Don Reinaldo à l'huile d'olive et piment d'Espelette	21,50

## ENTRÉES

Pates du jour au pesto ail des ours	22,50
Risotto à l'artichaut	22,50
Velouté d'asperges blanches, crevettes grises	18,50
Poulpe grillé, salade de fenouil et kumquat	24,50

## PLATS

Côte de veau rôtie, petits pois, fèves, asperges vertes	37,50
Epaule d'agneau confite, asperges blanches	39,50
Ris de veau braisé, déclinaisons de brocolis	45,00
Filet de bar rôti, risotto de céleri au bouillon de homard, condiment au citron et livèche	35,50
Filet de dorade rôti, travail autour de l'artichaut et des agrumes	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 à l'artichaut	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	
Vacherin à la fraise	

## 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.