

Notre Carte

Les Entrées >>>

Le Velouté d'Asperges Vertes, petits pois, Bresaola et fromage frais	18,00€
Le Tartare de Veau, légumes aux fines herbes, crème herbacée et chips de pommes de terre	22,00€
Le filet de Maquereau grillé à la flamme, purée de carottes au cumin, orange, oignons nouveaux en pickels	20,00€
La Raviole de Langoustine, courgettes claires et amandes grillées	24,00€

Les Plats >>>

Le Homard, légumes printaniers, herbes aromatiques et sauce bisquée	35,00€
Le Maigre, oignons nouveaux roussis, petits pois et carottes, purée de pommes de terre à l'ail frais	30,00€
L'Entrecôte de Veau, caviar d'aubergines grillées, carottes, tomates et fèves aux olives	32,00€
La Côte de Cochon Ibérique, purée de chou-fleur au Chorizo, pommes de terre panées aux olives	32,00€

Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements	12,00€
Le Cheese-Cake myrtilles et mûres	10,00€
La Fraise en mousse légère, crumble aux pignons de pin, concombre, meringue à l'aneth et sorbet citron	10,00€

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*