

Notre Carte

Les Entrées >>>

Le Vitello Tonnato inversé, le thon façon tataki avec une crème de veau aux câpres et piment d'Espelette	20,00€
Le Rouleau de Printemps au Homard, à la mangue, pomme verte, wasabi et radis red meat	25,00€
Les Saint-Jacques, déclinaison de choux au parfums d'orange, émulsion de betterave rouge	23,00€
Les Joues de Veau braisées, oeuf parfait et Truffe	25,00€

Les Plats >>>

La Sole de la Mer du Nord, compotée d'oignons doux et coquillages, poêlée de courge et amandes, purée de pomme de terre	32,00€
Le Bar Sauvage, passe-pierre, persil tubéreux et radis de couleur, sauce au vin Jaune	32,00€
Le Bœuf de Galice, purée de pommes de terre à la Truffe, quelques racines et jus au Foie-Gras	30,00€
Le Suprême de Coucou de Malines, copeaux de Foie-Gras, salade d'herbes aromatiques et gratin de pommes de terre	28,00€

Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements	12,00€
La Brioche aux épices farcie à la banane, cuite à la vapeur, sauce chocolat, glace vanille et orange	10,00€
Le Millefeuille croustillant aux 4 agrumes, sorbet kalamansi	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*