

ENTREES

Bisque de la mer du Nord Coquillages ~ Céleri	17
Coppa maturée de Dierendonck Pickles de petits légumes ~ Focaccia	19
Beignets de crevettes grises Pak choi ~ Piment d'Espelette	18
Carpaccio de bar Veloutine d'avocat ~ Caviar ~ Pamplemousse	20

VEGETARIENS


Velouté de chicons Noix ~ Poire	18
Riz Arborio Truffe noire ~ Brocoli-rave «Cime di rapa»	22
Penne (sans gluten) Champignons de saison	20

POISSONS

Spaghetti alla Chitarra Vongole ~ Persil	24
Coquilles Saint Jacques Truffe noire ~ Topinambours	28
Homard Riz Venere ~ Grenade	34
Turbot Epices à paella ~ Piquillos ~ Haricots blancs	35

VIANDES

Filet d'Agneau «Arnaki» Origan ~ Citron ~ Yaourt	28
Volaille «Pattes Jaunes» Chorizo ~ Olives ~ Pois chiches	28

	Tagliata d'Holstein, maturé 28 jours	
	280gr ~ IGP Vinaigre de Modène ~ Frites belges	32
	Filet pur West Vlaams	
	240gr ~ Carottes caramélisées ~ Poivre noir	35

PLUS

Frites Belges fraîches	5
Champignons de saison Ail ~ Sauge	5
Légumes vapeurs Gingembre ~ Coriandre	5
Mesclun de jeune pousses Noisettes	5

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.

Si vous êtes sujet à certaines allergies ou si vous suivez un régime alimentaire particulier, merci de le communiquer à nos équipes afin de vous proposer un menu adapté.