

ENTREES

Asperges à la flamande Oeufs bio	22
Foie de canard Rhubarbe ~ Trévisse ~ Praline rose	20
Beignets de crevettes grises Pak choi ~ Piment d'Espelette	18
Carpaccio de bar Veloutine d'avocat ~ Caviar ~ Pamplemousse	22

VEGETARIENS

Velouté d'asperges blanches Perles de vinaigre ~ Cresson	18
Riz Carnaroli Fraise ~ Champagne	22
Accompagné d'un verre de Champagne Pommery	9
Penne (sans gluten) Légumes de printemps	20

POISSONS

Spaghetti alla Chitarra Vongole ~ Persil	24
Sole Asperge blanche ~ Citron caviar	30
Homard Riz Venere ~ Grenade	34
Turbot Asperge verte ~ Jus vert	35

VIANDES

Filet d'agneau Arnaki Origan ~ Citron ~ Yaourt	28
Porc ibérique Pluma Jambon Bellota ~ Petits pois 	28
Tagliata d'Holstein, mûré 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.