

	Entrée	Plat
Ceviche de daurade aux fruits de la passion <i>Sea bream ceviche with passion fruit</i>	21	31
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, crème de parmesan et câprons <i>Smoked Holstein beef carpaccio, parmesan cream, and caper berries</i>	21	31
Tataki de thon et légumes croquants <i>Tuna tataki served with crisp seasonal vegetables</i>	23	34
Ravioles à la ricotta, sauce aux cèpes et champignons de Paris. <i>Ricotta-filled ravioli, served with a sauce of porcini and Paris mushrooms.</i>	21	29
Carpaccio de poulpe et vinaigrette au yuzu <i>Octopus carpaccio with yuzu vinaigrette</i>	21	31
Rigatoni au pesto rouge et mozzarella di bufala <i>Rigatoni with red pesto and buffalo mozzarella</i>		28
Croquettes aux crevettes grises, persil frit (2 pièces en entrée - 3 pièces en plat) <i>Shrimp croquettes, fried parsley (2 pieces as a starter - 3 pieces as a main course)</i>	28	39
Homard rôti aux herbes, tagliatelles aux tomates multicolores. <i>Herb-roasted baby lobster, served with tagliatelle and heirloom tomatoes.</i>		48
Saumon laqué au teriyaki et au miel, tagliatelles de courgettes et quinoa <i>Salmon glazed with teriyaki and honey, served with zucchini tagliatelle and quinoa</i>		32
Filet mignon d'agneau, gratin dauphinois et légumes, jus de cuisson <i>Lamb tenderloin with gratin dauphinois, vegetables, and a lamb jus</i>		39
Filet de bœuf Holstein, sauce au poivre, frites de pommes de terre et salade <i>Holstein beef tenderloin, pepper sauce, crispy potato fries and fresh salad</i>		43
Filet de coucou de Malines et tagliatelles aux morilles <i>Fillet of Malines cuckoo chicken, served with tagliatelle and morel mushrooms.</i>		35

Les desserts

Crumble aux fruits rouges et boule de glace à la vanille	13
Brioche perdue, crumble de spéculoos et glace vanille-caramel aux noix de pécan	13
Mousse au chocolat et noisettes torréfiées	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15