

La carte

	Entrée	Plat
Oeuf parfait, crémeux de pommes de terre et champignons sauvages et morilles <i>Egg parfait, creamy mashed potatoes, and wild mushrooms</i>	21	33
Ceviche de daurade et sauce aux agrumes <i>Sea bream ceviche, citrus sauce</i>	19	29
Croquettes aux crevettes maison et persil frit <i>Homemade shrimp croquettes with fried parsley</i>	23	34
Tartare de thon rouge à l'avocat et mangues, salade de choux <i>Red tuna tartare with avocado and mango, cabbage salad</i>	24	35
Magret de canard laqué, poelée de légumes et polenta crémeuse <i>Sautéed caramelized duck breast, roasted vegetable medley, and creamy polenta</i>		33
Risotto à la tartufata et champignons sauvages <i>Truffle and wild mushroom risotto</i>	19	28
Risotto au asperges et parmesan <i>Asparagus and parmesan risotto</i>	19	28
Pâtes Trofie au soupions sauce tomate à la provençale <i>Trofie pasta with squid in a Provencal tomato sauce</i>	19	28
Gnocchis crème à la sauge et parmesan <i>Lemon butter gnocchi with sage and Parmesan</i>	18	26
Tataki de filet pur de boeuf, légumes sautés à la Thaï et riz basmati <i>Beef fillet tataki, stir-fried Thai vegetables, and basmati rice</i>		37
Saumon rôti, légumes de saison, sauce aux herbes fraîches et purée de pommes de terre <i>Roasted salmon, colorful beets, fresh herb sauce, and mashed potatoes</i>		33
Filet pur de boeuf black Angus, asperges vertes, purée à la truffe et jus de viande <i>Black Angus beef tenderloin, asparagus, truffle mashed potatoes, and meat jus</i>		39
Ravioles de gambas, sauce au curry et citronnelle <i>Shrimp ravioli curry and lemongrass sauce</i>	19	27
Ris de veau rôti au beurre, sauce aux morilles et tagliatelles <i>Roasted veal sweetbread with butter, morel mushroom sauce, and tagliatelle pasta</i>		39
Thon snacké poelée de légumes et riz sauté, sauce wasabi et noix de cajou <i>Seared tuna snack with sautéed vegetables and fried rice, served with wasabi sauce and cashew</i>	20	37

Accompagnements en suppléments

<i>Purée nature</i>	5
<i>Purée à la truffe</i>	7
<i>Salade de sucres</i>	8
<i>Poelée de légumes</i>	8
<i>Riz basmati à l'asiatique</i>	6

Les desserts

<i>Mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel</i>	13
<i>Le pain perdu, glace au spéculoos</i>	13
<i>L'assiette de fromage de Julien Hazard</i>	14
<i>Mille feuilles vanille</i>	13
<i>Choux craquelin, crème spéculoos</i>	13
<i>Baba au rhum, crème vanille et fruits</i>	13

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...

Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.

MENU

55 EURO

ENTRÉE

Risotto au asperges et parmesan

Asparagus and parmesan risotto

ou

Oeuf parfait, crémeux de pommes de terre et champignons sauvages et morilles

Egg parfait, creamy mashed potatoes, and wild mushrooms

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard laqué, poelée de légumes et polenta crémeuse

Sautéed caramelized duck breast, roasted vegetable medley, and creamy polenta

ou

Ravioles de gambas, sauce au curry et citronnelle.

Shrimp ravioli with curry and lemongrass sauce

65 EURO

ENTRÉE

Ceviche de daurade, sauce aux agrumes

Sea bream ceviche, citrus sauce

ou

Gnocchis, beurre au citronné à la sauge et parmesan

Lemon butter gnocchi with sage and parmesan

PLAT PRINCIPAL

Filet pur de boeuf black Angus, asperges vertes, purée à la truffe et jus de viande

Black Angus beef tenderloin, asparagus, truffle mashed potatoes, and meat jus

ou

Thon snacké poelée de légumes et riz sauté, sauce wasabi et noix de cajou

Seared tuna snack with sautéed vegetables and fried rice, served with wasabi sauce and cashew

DESSERTS AUX CHOIX

Baba au rhum, crème vanille

Mille feuille à la vanille

Pain perdu brioché au spéculoos

La mousse au chocolat,
huile d'olive
et fleur de sel

Choux craquelin et crème
spéculoos

Assortiment de fromage
de Julien Hazard (+5euro)