

Le chef Nicolas Titeux et toute l'équipe du restaurant sont ravis de vous proposer

Les entrées

Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil et mesclun <i>Shrimp croquettes with parsley coulis and salad</i>	23
Champignons sautés, toast brioché, sabayon à l'ail noir, blettes, crème d'épinards <i>Sautéed mushrooms, brioche toast, black garlic sabayon, Swiss chard, spinach cream</i>	21
Burrata crémeuse, butternut en fines tranches vinaigrées, coulis de butternut et oranges <i>Creamy burrata, thinly marinated slices of butternut, butternut purée and fresh orange</i>	19
Carpaccio de boeuf Holstein fumé, crème de parmesan aux herbes et cresson <i>Smoked Holstein beef carpaccio, herb parmesan cream, and watercress</i>	21

Les plats

Ravioles de ricotta et cèpes, crème d'épinards et parmesan <i>Ricotta and porcini mushroom ravioli, spinach cream, and parmesan</i>	29
Supreme de pintade rôtie, crème de maïs, oignons doux, sauce diable et truffes fraîches <i>Guinea fowl cooked at low temperature, corn cream, sweet onions, devil's sauce, and fresh truffles</i>	33
Filet de saumon, mousseline de chou-rave, pak-choï, sauce au curry vert, lait de coco et citronnelle <i>Salmon fillet, kohlrabi mousseline, pak choi, green curry sauce, coconut milk, and lemongrass</i>	32
Filet de turbot, poireaux grillés et courgettes, beurre d'algues et pommes de terre grenaille aux herbes <i>Roasted turbot, grilled leeks and zucchini, seaweed butter, and herb-seasoned baby potatoes</i>	38

Nos légumes sont cultivés dans un potager situé à moins de 6 km de notre restaurant, en plein cœur de Bruxelles

Les desserts

Entremet "tout chocolat noir", coulis de poire et vin rouge épicé	13
Mille-feuille, crème à la vanille et caramel salé	13
Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille	13
Vacherin, pommes, verveine et sorbet citron	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15