

Risotto de fregula et crème de panais Fregola risotto with parsnip cream	19	25
Risotto de fregula, crème de panais et Saint-Jacques de Dieppe Fregola risotto, parsnip cream, and scallops from Dieppe	28	35
Crevettes frites au panko, sauce au yaourt et mangues, betteraves chioggia <i>Panko-fried shrimp, yogurt sauce with mango, and chioggia beets</i>	21	
Ceviche de daurade aux fruits de la passion Sea bream ceviche with passion fruit	21	31
Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil et mesclun <i>Shrimp croquettes with parsley coulis and salad</i>	23	31
Ravioles de ricotta et épinards, crème aux champignons de saisons et parmesan <i>Ricotta and spinach ravioli, seasonal mushroom cream, and parmesan</i>	21	29
Tagliatelles fraîches à la truffe <i>Fresh tagliatelle with truffle</i>	26	34
Coucou de Malines, sauce au vin jaune et morilles, légumes de saison <i>Malines chicken, yellow wine and morel mushroom sauce, seasonal vegetables</i>		35
Pavé de cabillaud rôti, sauce au beurre blanc et yuzu, purée de chou-rave et légumes croquants <i>Roasted cod fillet, beurre blanc sauce with yuzu, kohlrabi purée, and crispy vegetables</i>		34
Filet de bœuf Simmental, sauce au poivre vert, frites de pommes de terre et salade <i>Simmental beef fillet, green pepper sauce, potato fries, and salad</i>		43

Nous privilégions des produits locaux, notamment des légumes cultivés à moins de 6 km de notre restaurant.

Les desserts

Choux craquelin, ganache au chocolat et praliné aux amandes	13
Mille-feuille, crème à la vanille et caramel salé	13
Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille	13
Pavlova à l'ananas infusé à l'hibiscus	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15