

La carte

Disponible uniquement le soir et le week end

	Entrée	Plat
Gnocchis de pommes de terre, scarmoza et sauge	19	26
Dés de betteraves / fromage de chèvre cendré / sauce cacahuète	18	23
Les petites croquettes aux crevettes grises maison	22	29
Calamar mariné juste saisi, ail noir et pousses d'épinard	19	26
Ravioles de céleri au champignons et pesto truffé, olives taggiasche	19	26
Saint Jacques de Bretagne poêlées / espuma de topinambour au café/ lard de colonata	24	35
Secreto Iberico, légumes de saison et purée de céleri, jus de viande		35
Filet de skrei rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes sauce au pastis		30
Tartare de veau / thon rouge snacké / mayonnaise coco et wasabi	25	36
Choux-fleur rôti, beurre blanc et pickels de légumes	17	23
Filet de coucou de Malines, morilles et sauce au vin jaune		37
Tagliatelles à la truffe fraîche d'hiver		38

Desserts

<i>île flottante</i>	11
<i>Le fondant au chocolat, glace vanille</i>	12
<i>Pain perdu au spéculoos, glace au spéculoos</i>	13
<i>Crumble pommes et poires</i>	13
<i>L'Ananas flambé au rhum / sorbet citron</i>	13
<i>Assiette de comté AOP</i>	14

Tous nos plats sont susceptibles de contenirLes allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...
Pour tout renseignement, veuillez-vous adresser au responsable de salle

BUSINESS LUNCH
ENTRÉE + PLAT 32 €

ENTRÉE

Maki au saumon fumé, avocat et menthe

ou

Velouté de petits pois et épices zataar

PLAT PRINCIPAL

Polenta, poivrons confits et olives

ou

Tagliata de veau, roquettes et parmesan

DESSERT

Île flottante 11

Pain perdu, glace spéculoos 13

Crumble de pommes et poires 13

Le fondant au chocolat, boule de glace vanille 12

L'ananas rôti, flambé au rhum ,sorbet citron 13

Assiette de Comté 14

Hadrien
RESTAURANT

Lunch disponible uniquement du lundi midi au vendredi midi (sauf jour férié)