

	Entrée	Plat
Tataki de thon rouge, sésame et légumes croquants <i>Red tuna tataki, sesame, and crunchy vegetables</i>	23	34
Ceviche de daurade aux fruits de la passion <i>Sea bream ceviche with passion fruit</i>	21	31
Ravioles de foie gras et épinards, crème de champignons de saisons et parmesan <i>Foie gras and spinach ravioli, seasonal mushroom cream, and Parmesan</i>	27	36
Gnocchis à la sauge et scamorza <i>Gnocchi with sage and scamorza</i>	19	25
Coquillettes au jambon cuit et à la truffe fraîche d'hiver <i>Coquillettes with ham and fresh winter truffle</i>	27	36
Noisette d'agneau, Mille-feuille de pommes de terre et jus d'agneau corsé <i>Lamb noisette, pressed potatoes, and rich lamb jus</i>		37
Filet pur de veau à basse température, légumes et sauce au vin rouges <i>Low-temperature veal fillet, vegetables, and red wine sauce</i>		40
Duo de solettes meunière, purée de pommes de terre et légumes <i>Duo of meunière-style sole, mashed potatoes, and vegetables</i>		38
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
Filet de coucou de Malines, tagliatelle fraîches et sauce aux morilles <i>Chicken fillet, fresh tagliatelle, and morel jus</i>		35

## Les desserts

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, boule de glace vanille	13	
Mousse au chocolat, biscuit aux noisettes, gelée à l'amaretto et glace au café	13	
Pain perdu au spéculoos, glace à la vanille	13	
Mille-feuille à la vanille et glace caramel au beurre salé	13	
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15	