

# LUNCH

## Entrée

Velouté d'asperges, crème mascarpone aux herbes 17

## Plat principal

Risotto de la mer et sauce crustacé 21

## Desserts

Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel 12 Choux craquelin au spéculoos 12

L'assiette de fromage de Julien Hazard 14 Baba au rhum crème vanille et fruits 12

Mille-feuille à la vanille 12 Le Pain perdu, glace spéculoos 12

*Entrée du lunch + plat lunch à 29 euro / Lunch entrée + plat+ dessert 35 ( Fromage supp 5euro)*

## La carte du midi

ENTRÉE PLAT

Ceviche de dorade 18 29  
*Sea Bream Ceviche*

Croquettes aux crevettes maison et persil frit 21 27  
*Homemade shrimp croquettes with fried parsley*

Gnocchis, beurre au citron, sauge, parmesan 18 25  
*Lemon butter gnocchi with sage and Parmesan*

Filet pur de boeuf "Black Angus" purée à la truffe et poelée de champignons 39  
*Tenderloin of 'Black Angus' beef, truffle mashed potatoes, and rich jus*

Tataki de filet pur de boeuf, légumes sautés à la Thaï et riz basmati 35  
*Beef tenderloin, stir-fried Thai vegetables, and basmati rice*

Filet de St Pierre légumes croquants, pommes de terres vapeur et beurre blanc aux agrumes 33  
*St Pierre filet, steamed vegetables and potatoes, citrus butter*

Risotto à la tartufata et champignons sauvages 19 25  
*Truffle and wild mushroom risotto*

Magret de canard laqué, poelée de légumes et polenta crémeuse 33  
*Sautéed caramelized duck breast, roasted vegetable medley and creamy polenta*

Tartare de thon rouge à l'avocat et mangues, salade de choux 24 35  
*Red tuna tartare with avocado and mango, cabbage salad*

Ravioles de gambas, sauce au curry et citronnelle 19 27  
*Shrimp ravioli with curry and lemongrass sauce*

*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.*