



# C A R T E D E M A I

## E N T R É E S

- Les asperges de Malines, saumon fumé - burrata en émulsion
- Le tartare de bar gravlax au citron- coulis de cresson
- Le carpaccio de bœuf au basilic- bavarois aux asperges
  - Le fritto- tartare- poêlé de cervelle de veau
- Les croquettes aux crevettes grises & jeunes pousses aux herbes fraîches

---

## P L A T S

- Le dos de cabillaud- Saint jacques- lotte sur nage de coco & citronnelle
- Le suprême de pintadeau- jus de veau au balsamique- champignons frits
- Les ravioles aux asperges- bouillon au beurre & pointes vertes
- La côte de veau « basse température » - coulis de tomate, anchois & câpres

---

## D E S S E R T S

- La dégustation de nos mini desserts
- L'assiette de fromages variés & pain aux noix

# NOTRE CARTE EN MENU

- 44 euros par personne  
comprenant, mise en bouche,  
entrée au choix, plat au choix &  
dessert ou fromages

- 58 euros par personne  
comprenant, mise en bouche, 2  
entrées au choix, plat au choix  
& dessert ou fromages

---

## À LA CARTE

Entrées 16 euros

Plats 22 euros

Desserts 10 euros