

## ENTREES

<b>Asperges à la flamande</b> Oeufs bio	22
<b>Foie de canard</b> Rhubarbe ~ Trévisse ~ Praline rose	20
<b>Beignets de crevettes grises</b> Pak choi ~ Piment d'Espelette	18
<b>Carpaccio de bar</b> Veloutine d'avocat ~ Caviar ~ Pamplemousse	22

## VEGETARIENS

<b>Velouté d'asperges blanches</b> Perles de vinaigre ~ Cresson	18
<b>Riz Carnaroli</b> Fraise ~ Champagne	22
Accompagné d'un verre de Champagne Pommery	9
<b>Penne (sans gluten)</b> Légumes de printemps	20

## POISSONS

<b>Spaghetti alla Chitarra</b> Vongole ~ Persil	24
<b>Sole</b> Asperge blanche ~ Citron caviar	30
<b>Homard</b> Riz Venere ~ Grenade	34
<b>Turbot</b> Asperge verte ~ Jus vert	35

## VIANDES

<b>Filet d'agneau Arnaki</b> Origan ~ Citron ~ Yaourt	28
<b>Porc ibérique Pluma</b> Jambon Bellota ~ Petits pois 	28
<b>Tagliata d'Holstein, mûré 28 jours</b>  280gr ~ IGP Vinaigre de Modène ~ Frites belges	32
<b>Filet pur West Vlaams</b>  240gr ~ Carottes caramélisées ~ Poivre noir	35

## PLUS

<b>Frites Belges fraîches</b>	5
<b>Champignons de saison</b> Ail ~ Sauge	5
<b>Légumes vapeurs</b> Gingembre ~ Coriandre	5
<b>Mesclun de jeune pousses</b> Noisettes	5

Tous nos tarifs sont en €, TVA et service inclus.

Si vous êtes sujet à certaines allergies ou si vous suivez un régime alimentaire particulier, merci de le communiquer à nos équipes afin de vous proposer un menu adapté.