

NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES - STARTERS

- Salade d'Asperges vertes** 24,00€
Asperge blanche, Oeuf mollet, Pignon de pin, Jambon de Parme, Roquette, Tomates cerises, Parmesan / White asparagus, Soft-boiled egg, Pine nut, Parma ham, Rocket, Cherry tomatoes, Parmesan
- Carpaccio de bœuf Holstein** 26,00€
Asperges blanches, Balsamique, Pickles de chou-fleur, Crème de parmesan / White asparagus, Balsamic, Cauliflower pickles, Parmesan cream
- Gravelax de saumon** 27,00€
Agrumes, Asperges vertes, Sauce yaourt / Citrus, Green asparagus, Yogurt sauce
- Asperges blanches** 18,00€/26,00€
Au choix: à la flamande **ou** à la sauce mousseline / **Choice:** with Flemish sauce **or** mousseline sauce
- Asperges blanches & Saumon fumé** 23,00€/ 30,50€
Vinaigrette, Saumon fumé / Vinaigrette, Smoked salmon

PLATS - MAIN COURSES

- Bar rôti** 34,00€
Asperges vertes, Riz noir, Fenouil, Jus de poisson tranché / Green asparagus, Black rice, Fennel, Slice of fish juice
- Asperge blanche tonato** 31,00€
Tonnato, Gambero rosso, Pamplemousse / Tonnato, Gambero rosso, Prawns, Grapefruit
- Filet d'agneau** 41,00€
Artichaut, Asperges grillées, Grenailles à l'ail, Jus à la sauge / Artichoke, Grilled asparagus, Garlic shot, Sage juice
- Gnocchi** 23,00€
Asperges vertes, Thym citron / Green asparagus, Lemon thyme

DESSERTS

- Feuilleté** 14,00€
Crème diplomate, Fève tonka, Pomme / Diplomat cream, Tonka bean, Apple
- Fromages affinés de chez Caseus** 14,00€
- Fraises mascarpone** 14,00€
Menthe, Mascarpone vanille, Crumble amande, Sorbet limoncello / Menthe, Mascarpone vanille, Crumble amande, Sorbet limoncello