

Pour les inconditionnels...

| | |
|--|--------------|
| L'os à moelle | 13 euros |
| La côte à l'os de bœuf béarnaise (2 cvts) | 44 euros |
| La sole « petit bateau » simplement meunière | prix du jour |
| L'assiette de fromages affinés | 10 euros |

Le menu du mois à 32 euros :

Les asperges de Malines à la flamande

Le duo de veau aux champignons de saison

La salade de fraises belges

Les suggestions :

Les entrées froides :

La salade d'asperges et jambon de pays

Le tartare de thon rouge, fromage blanc, concombre et citron vert

Le carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'huile de noisettes et vieux parmesan

Les entrées chaudes :

La paella de rouget

La rémoulade de caille tiède et radis noir

Le tempura de scampi sauce tartare

Les plats :

La côte de porc ibérique sauce blackwell

Le filet de sandre au coulis de tomates, pâtes fraîches au basilic

L'émincé de canette, jeunes carottes, bigarade d'épices douces

Les desserts :

La crème brûlée

Le moelleux au chocolat

Le café glacé à l'italienne

Le nougat glacé

Le biscuit glacé aux ananas confits

Le menu vous est proposé au prix de 48 euros pour 4 services

38 euros pour 3 services

28 euros pour 2 services (p+d)

32 euros pour 2 services (e+p)