



Nos « petites assiettes » à partager... Ou pas !

Les froides

Les noix de Saint-Jacques de Normandie, Marinées à l'huile de noisette, chou-fleur, pomme granny	€ 18.00
La saladine de gambas fumées minute, Vinaigrette à la mangue fraîche	€ 14.00
Les petites grises d'Ostende, déclinaison sur l'artichaut	€ 16.00
Le carpaccio de canard, vinaigrette à l'orange, épices du trappeur	€ 12.00
Le homard belle-vue revisité	€ 18.00
Le croustillant de foie gras d'oie maison au pain d'épices, déclinaison sur la figue	€ 16.00

A la carte

Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre,
jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison
€ 34,00

Le râble de lièvre Arlequin (2 personnes)
€ 68,00

L'assiette de fromages affinés
€ 10,00 /avec le vin € 16,00

Les chaudes

Les moules de bouchot, crème légère à l'ail de Provence et curry de Madras	€ 14.00
Le suprême d'une poule faisane à la brabançonne	€ 19.00
La noisette de filet de biche grillée, légumes racines, sauce grand veneur	€ 20.00
Le demi-homard, nage au coulis de crustacés, petits légumes	€ 19.00
Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès, garnitures de saison	€ 19.00

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 25,00 – Forfait vins à € 14,00

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00