

Les entrées

<i>Noix de Saint-Jacques, crème de cresson à la truffe, crumble de chorizo et radis noir</i>	18
<i>Beviche de thon rouge à la thaï, pickles de courgettes et wasabi</i>	16
<i>Raviolis de petits gris de Namur, crème à l'ail et mélanges d'herbes</i>	15
<i>Groquettes aux crevettes grises maison</i>	17
<i>Carpaccio d'entrecôte maturée, salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc</i>	19

Les grillades et classiques

<i>Américain préparé, pommes frites maison</i>	18
<i>Burger 100% pur bœuf, cheddar et sauce maison</i>	18
<i>Filet pur de bœuf Simmental</i>	30

Les plats

<i>Contre filet John Stone dry Age, vitelottes fondantes, coulis de tomates grappes aux piments doux</i>	30
<i>Pluma ibérique, asperges vertes au beurre, chips de légumes et jus au miel</i>	26
<i>Noix de ris de veau, écrasé de pommes de terre roses, jus à la moutarde et estragon</i>	30
<i>Rouget Barbet, condiment au chorizo, asperges vertes, pignons de pins, jus de bouillabaisse</i>	27
<i>Lotte rôtie au beurre, purée de carottes aux épices, légumes printaniers et émulsion au parmesan</i>	28

Menu

Asperges à la flamande et morilles

ou

Carpaccio d'entrecôte maturée, salade de légumes marinés au vinaigre balsamique blanc

Contre filet John Stone dry Age, vitelottes fondantes, coulis de tomates grappes aux piments doux

ou

Filet de cabillaud, espuma aux herbes fraîches et spaghettis de légumes

Dessert au choix