

## L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

## ENTRÉES

Saint-Jaques snackées, patate douce, pancetta, émulsion au lait d'amande	17€
Carpaccio de bœuf Holstein mûré et fumé, chips de poireaux, espuma truffé	16€
Foie gras d'oie poêlé, poire pochée aux épices et caramel de soja	17€
Œuf parfait 64°, asperges blanches de Malines et crevettes grises	15€
Ravioles de tourteau, pak choï et bisque légèrement crémée	17€
Burrata des Pouilles, asperges vertes et légumes pickles	16€
Sashimi de daurade, gaspacho de concombres et légumes pickles	16€
Croquette de brie, réduction de miel & balsamique blanc	12€

## PLATS

Picanha roubia gallega grillée, chimichurri et galette aux fines herbes	25€
Coucou de Malines, crème aux morilles, mille-feuilles de bintjes & butturnut	27€
Gambas à la plancha, salade thaï, mayonnaise au sésame et yuzu	26€
Mi-cuit de thon rouge, taboulé de quinoa rouge, caviar d'aubergines	26€
Strozzapreti, bouillon de crustacés et coquillages	21€
Agneau en croute de noix, jus au vadouvan, samossa de ratatouille, espuma de bintjes à l'ail rosé de Lautrec	26€

**Viandes d'exception de chez Dierendonck**

Côte de bœuf Simmental (2 cvts.)	90€
Onglet à l'échalotte, garnitures de saison	28€
Filet pur « Rouge de Flandres »	34€
Supplément : sauce aux morilles (suppl. 6 eur)	

