

ENTRÉES

Gyozas de tourteaux, bouillon miso, shimenji, enoki	18
Carpaccio de St-Jacques, gelée de gin au yuzu, caviar, pickles	19
Gravlax de maquereau, mousse de chèvre frais, coulis de cresson	16
Croquette de crevettes grises, mayonnaise bisquée, chips de céleri	16
Marbré de boeuf et foie gras, tartufata et oignons caramélisés	19
Ris de veau, laquage de betterave, crème de racine de persil, chou kale	19
Poitrine de cochon confite 24h, espuma de choux-fleur fumé & edamame	15
Stracciatella, truffe noire de Carpentras, pain grillé à l'ail fumé	23

PLATS

Filet de boeuf Simmental, jus de veau, garniture grand mère, butternut,	32
Pigeon d'Anjou, jus au vadouvan, fèves des marais, racine de persil	34
Coucou de Malines, crème de Morilles, pommes dauphines au cresson, betteraves chioggia confites	26
Parmentier de joues de veau, boudin noir, cèpes, noisettes	28
Skrei, bisque de crevettes grises, purée de bintjes à l'anguille fumée, chou	26
Poulpe, risotto au chorizo et moules, coulis de péquillos et pourpier	29
Tataki de thon en teryaki, purée de pommes de terre au wazabi	29
Arancini à la betterave rouge, crème de butternut et pousses de moutarde	22

