

Lunch du jour

2 services • 29€
• **Selon le marché** •
Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Menu dégustation

3 services • 52€
• **Choix à la carte** •

Menu enfant

Menu + 1 boisson • 18€
+ lasagne maison
ou boulette, frites et compote
ou blanc de poulet, frites et compote
+ 1 glace Ben&Jerry's

Notre Caviar • 30 gr
avec 2 coupes de Champagne
ou 2 shots de Vodka

110€ • Beurre et toast fin

Entrées froides

Bœuf maturé 22 €

Mangue/piment d'Espelette/jeunes oignons

Gambero rosso en carpaccio 23 €

Agrumes/légumes racines/huile de roquette

sup. menu 5€

Burrata Di Bufala  19 €

Asperges/mayonnaise aux herbes/tomates colorées/
roquette

Asperges à la flamande  20 €

Oeuf dur/beurre/persil

En plat: 26€

Entrées chaudes

Asperges 20 €

Velouté d'asperges/saumon fumé/crème aigre/
fines herbes

Œuf 63° 22 €

Œuf basse température/pata negra/truffes

Risotto de Fregoli sarde 21 €

Bisque de homard/gambas/butternut

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

Poissons

Dos de thon rouge 32 €

En médaillon/sésame/soja/tagliatelle sup. menu 9€

Sole « Meunière » 49 €

*Purée de pommes de terre/brocolis sauvages
/beurre au citron*

sup. menu 12€

Loup de mer 26 €

Fregoli Sarda/bisque de homard/crème de poivrons

Filet de saumon 26 €

Noisettes/beurre blanc/légumes du marché

Viandes

Volaille jaune 24 €

Frites de polenta/asperges/Wohrmann's beer

L'Entrecôte maturée 300g 39 €

Sauce poivre/pommes Pont-Neuf/tomates au four

sup. menu 10€

Parmentier de canard 32 €

Purée Robuchon/truffes

Lomo ibérico 30 €

Champignons/carottes/amandines sup. menu 7€

Desserts

Paris Brest 12,50 €

Craquelin/glace aux noix/pâtissière

Assortiment de fromages 14 €

Choix de fromages/pain toasté/sirop de Liège

La véritable Dame Blanche 11 €

Vanille/chocolat/crème fraîche

Moelleux chocolat 11 €

Caramel beurre salé/glace lait d'amande

Irish coffee, Italian coffee,
Spa coffee (Elixir de Spa) 13 €

Café gourmand 10 €

Selon l'humeur du Chef