



## Pour commencer

Les petites grises d'Ostende, Déclinaison sur l'asperge verte, poudre de pain brûlé	€ 22.00
Le carpaccio de bœuf en terre et mer	€ 18.00
Le demi-homard dans une nage au coulis de crustacés, Petits légumes, shiso vert	€ 26.00

## Pour terminer

L'assiette de fromages affinés	€ 12,00
Avec le vin	€ 18,00
Le pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé	€ 12.00
La soupière de fruits rouges à l'infusion de menthe fraîche, Sorbet citron vert	€ 12.00
Le dessert du jour	prix du jour



## Pour suivre

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
La presa de porc ibérique rôtie, jus aux truffes d'été, Légumes de saison	€ 35.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès	€ 38.50

## Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 30,00

## Forfait vins

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

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,  
Merci de nous en informer à la réservation !