

Lunch

Servi du 14/12 au samedi 22/12
Geserveerd van 14/12 tot zaterdag 22/12

Pour commencer / Om te starten

La betterave rouge, tomates cerise, cerfeuil, mozzarella di bufala,
Huile d'olives, pignons de pin et poivre noir
*Rode bietjes, kerstomaatjes, kervel, mozzarella di bufala,
olijfolie, pijnboonpitten et zwarte peper*

Ou/Of

Le sashimi de saumon en salade, avocat, Jet de soja, vinaigrette agrumes
Sashimi met zalm en salade, avocado, sojascheuten, Citrus vinaigrette

Ou/Of

La croquette aux fromages maison, salade aux lardons
Huisbereide kaaskroket, salade met spekjes

Ou/Of

Les cinq huîtres creuses de Normandie n°3, vinaigrette échalotes
5 holle oester uit Normadië N° 3, sjalot vinaigrette

Pour suivre ou Plat du jour au choix

La soupe de poulet au lait de coco,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, cheveux d'anges
*Kippensoep met kokosmelk,
mengeling van erwtjes en boontjes, engelenhaar*

Ou/Of

Le burger de biche, champignons des bois, garnitures hivernales
Sauce civet « Lardons, champignons et petits oignons », pommes dauphines
*Burger van hinde, boschampignons, winterse garnituur
ragoutsaus « Spekjes, paddenstoelen en kleine uitjes », Dauphine aardappelen*

Ou/Of

Le dos de cabillaud à la nage,
Légumes croquants et pommes grenaille
Kabeljauwhaasje in zijn sausje, krokante groentjes en krielaardappeltjes

Ou/Of

Le carpaccio de biche, foie d'oie fumé, mâches, huile d'olives parfumé à la truffe blanche
Carpaccio van hinde, gerookte ganzenlever, veldsla, olijfolie geparfumeerd met witte truffelolie

Plat du jour 15 euros
Entrée et plat 22 euros