

Le chef Nicolas Titeux et toute l'équipe du restaurant sont ravis de vous proposer

Les entrées

Carpaccio de Gambero Rosso, condiment à la pomme Granny Smith et fenouil, céleri et huile d'agrumes, herbes potagères <i>Carpaccio of Gambero Rosso, Granny Smith apple and fennel condiment, celery and citrus oil, garden herbs.</i>	24
Croquettes aux crevettes grises et coulis de persil <i>Shrimp croquettes with parsley coulis</i>	26
Champignons sautés, toast brioché, sabayon à l'ail noir, blettes, crème d'épinards <i>Sautéed mushrooms, brioche toast, black garlic sabayon, Swiss chard, spinach cream</i>	21
Tartelette à la tomate, ricotta et herbes Tomato, ricotta, and herb tartlet	18

Les plats

Tortellinis, crème de parmesan, coulis de poivrons confits, tomates et jus vert <i>Tortellini, parmesan cream, confit pepper coulis, tomatoes, and green juice</i>	28
Poulpe rôti, crème de poivrons confits, moules au safran, caponata et caviar d'aubergine <i>Roasted octopus, confit pepper cream, saffron mussels, caponata, and eggplant caviar</i>	37
Filet de bar, crème de palourdes, pommes de terre et courgettes grillées <i>Sea bass fillet, potato cream and clams, potatoes with seaweed butter and zucchini</i>	34
Porc ibérique secreto, crumble d'herbes, jus au vin rouge, mille-feuille de pommes de terre, salade de sucrose <i>Iberian pork secreto, herb crumble, red wine jus, potato mille-feuille, sucrose salad</i>	35
Pigeonneau rôti, mousseline de pommes de terre, navets cuits à l'orange et jus de cuisson au coulis de cerises <i>Roasted squab, potato mousseline, turnips cooked in orange and cooking jus with cherry coulis</i>	40

Nos légumes sont cultivés dans un potager situé à moins de 6 km de notre restaurant, en plein cœur de Bruxelles

Les desserts

Entremet "tout chocolat noir", coulis de pruneaux au vin rouge épicé	13
île flottante, crème anglaise au thé Earl Grey	13
Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille	13
Vacherin, pêches blanches, verveine et sorbet citron	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

MENU 65 EURO

Les entrées

Tartelette à la tomate, ricotta et herbes
Tomato, ricotta, and herb tartlet

ou

Carpaccio de Gambero Rosso, condiment à la pomme Granny Smith et fenouil, céleri
et huile d'agrumes, herbes potagères
*Carpaccio of Gambero Rosso, Granny Smith apple and fennel condiment, celery and citrus
oil, garden herbs.*

Les plats

Porc ibérique secreto, crumble d'herbes, jus au vin rouge, mille-feuille de pommes de terre, salade de
sucrine
Iberian pork secreto, herb crumble, red wine jus, potato mille-feuille, sucrine salad

ou

Filet de bar, crème de palourdes, pommes de terre et courgettes grillées
Sea bass fillet, potato cream and clams, potatoes with seaweed butter and zucchini

Les desserts

Entremet "tout chocolat noir", coulis de pruneaux au vin rouge épicé

île flottante, crème anglaise au thé Earl Grey

Pain perdu, crumble de spéculoos, glace à la vanille

Vacherin, pêches blanches, verveine et sorbet citron

L'assiette de fromages de Julien Hazard

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...
Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.