

ENTREES / STARTERS

Carpaccio de tomate "Coeur de boeuf"- crevettes grises-basilic 24.-

"Coeur de boeuf"tomato carpaccio-Northsea shrimps-basil

Tartare de boeuf "Simmental"-foie gras-brioche-truffe 26.50

"Simmental" Beeftartar-gooseliver-brioche-truffle

Pomme Moscovit-crème aigre-ciboulette-Imperial Heritage oscietra Caviar

Potato Moscovite-sour cream-chive-Imperial Heritage oscietra Caviar

60.-

Oeuf poché-asperge-anguille fumé-hollandaise 26.-

Poched egg-asparagus-smoked eel-hollandaise

Foie gras d'oie poêlée-pomme caramélisée-porto 27.-

Fried gooseliver-caramelised apple-port

Bisque de Homard flambée au Armagnac 25.-

Lobstersoup flamed with Armagnac

Ris de veau-tomates confites-truffe 29.-

Sweetbreads-confit of tomato-truffle

Caille-ravioli-poireaux-champignon-comsommé au truffe 26.-

Quail-ravioli-mushroom-leek-consommé with truffle

Asperge "Flamande" (veggie) 24.-

Asparagus Flemish style (veggie)

A partir de 5 personnes, s'il vous plaît limiter
votre choix a 3 entrées et plats principaux.

*From 5 persons on, please limit your choise
to 3 different starters and main course*

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filet de boeuf d'Irlande-poivre vert ou bèarnaise-pm pont neuf 39.-
Irish beef fillet-pepper- or bèarnaisesauce-"pont neuf" potato

Filet de boeuf d'Irlande "Rossini"-foie gras-épinard-jus au truffe 44.-
Irish beef fillet "Rossini"-gooseliver-spinach-truffle jus

Filet d'agneau-asperge-"papas arragundas"-thym 37.-
Lambfillet-asparagus-"Papas arrangudas"-thyme

Filet de veau-cébette-petit pois-estragon 39.-
Fillet of veal-spring onion-tarragon

Entrelardé de porc laqué-coquille St.Jacques-gingembre-chili-ail 36.-
Lacquered pork belly-scallop-ginger-chili-garlic

Filet de barbue-homard-abricot-épinard 39.-
Fillet of brill-lobster-apricot-spinach

Filet de cabillaud-salicorne-fenouil-bisque 37.-
Cod fillet-samphire-fennel-bisque

Lasagne de homard-tomate-thym 42.-
Lobster lasagna-tomato-thyme

Polenta-artichaut-champignon (veggie) 26.-
Polenta-artichoke-mushroom (veggie)

MENU DE LUNCH

Entrée & Plat Principal

29.50.-

LUNCHMENU

Starter & Main Course

