

# A la carte

## ENTREES

① *Steak de betterave, algues, shiitakes marinées,  
jus de légumes (€ 37)*

*Asperges à la Flamande (€ 37)*

*Crevettes de la mer du Nord, différentes variétés de tomates,  
pesto de capucines (€ 40)*

*Langoustines poêlées, courgettes, légumes verts,  
poivron doux (€ 50)*

*Homard norvégien poêlé, artichaut, fenouil, codium,  
sauce barigoule (€ 60, plat principal € 70)*

## PLATS PRINCIPAUX

*Ris de veau sautés ou pigeon poêlé, croûte aux herbes,  
ratatouille, asperge verte, pommes fondantes, émulsion  
à l'estragon (€ 55)*

*Barbue pochée, asperges, aster maritime, émulsion d'ail  
des ours (€ 50)*

*Darne de turbot poêlé, broccoletti, poireaux, huile aux  
herbes, sauce au vin blanc (€ 80)*

① *Raviolis ouverts, purée de petits pois, fèves, légumes  
verts, salade d'herbes, coulis d'herbes (€ 40)*

## DESSERTS

*Poire pochée, crème glacée à la vanille, sauce chocolat,  
amandes, mousse à la menthe (€ 18)*

*Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons,  
sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 18)*

*Rhubarbe pochée, crème de riz, mousse de menthe,  
fruits rouges, crème glacée à la framboise (€18)*

*Assortiment de fromages (€ 18)*

*Pour votre dessert prière de commander au début du repas.*