ENTRÉES

Crevettes grises de la mer du Nord / chawanmushi / fenouil /
bouillon de têtes de crevettes rôties 34

Pissaladière aux cèpes et à la ricotta 29

Tartare de cerf / foie gras fumé / betterave rouge maturée (dry-aged) / brioche 32

Seiche / yuzu / chou blanc braisé au Mibrasa / katsuobushi de céleri-rave 26

PLATS PRINCIPAUX

Servis avec légumes et pommes de terre au choix ou avec notre suggestion.
(€ 6 supplément pour chaque side dish supplémentaire)

Au Mibrasa:

Poisson selon le marché prix du jour
Accompagnement suggéré : Céleri-rave au Mibrasa, noix

Carré de porc Ibérico Bellota 37
Accompagnement suggéré : Choux de Bruxelles, compotée d'oignons et châtaignes

Filet de faon 55
Accompagnement suggéré : Choux de Bruxelles, compotée d'oignons et châtaignes

Suggestion de gibier prix du jour
Accompagnement suggéré : Millefeuille de chicons de pleine terre

Filet pur 49
Au béarnaise de homard 65
Accompagnement suggéré : Salade verte, vinaigrette salée

Contre-filet 'Choix du boucher', maturé 35 jours (pour 2 personnes) 59 pp
Accompagnement suggéré : Salade verte, vinaigrette salée

Sauce au choix: Béarnaise – vin rouge

En cas d'allergies ou de désirs particuliers, veuillez nous en parler.
Prix en euro.

goesepitte43

LÉGUMES

Millefeuille de chicons de pleine terre

Choux de Bruxelles / compotée d'oignons et châtaignes

Céleri-rave au Mibrasa / noix

Salade verte / vinaigrette salée

SIDE DISH

Frites

Pommes mousseline

Pommes dauphine

DESSERTS

Crêpe Normande, crème au Calvados, glace vanille artisanale	16
Glace vanille turbinée minute, sauce chocolat chaud, crème chantilly	16
Suggestion de dessert	18
Espresso martini	15
Assortiment fromages affinés par 'Studio Smaak'	18

En cas d'allergies ou de désirs particuliers, veuillez nous en parler.
Prix en euro.

goesepitte43