

Carte du mois de février

Entrées

- | | |
|---|-----|
| -Croquettes de saison | 22€ |
| -Ravioles asiatiques de bar et leur bouillon | 21€ |
| -Carpaccio de Gambero, purée d'artichauts, burrata et poudre d'olives | 24€ |
| -Foie gras poêlé et betteraves | 25€ |

Plats

- | | |
|--|--------------|
| -Pièce de boeuf selon arrivage, avec petits légumes, frites et sauce au choix | Prix du jour |
| -Filets de sole, calamar farci au citron confit, lentilles au chorizo et crème de coco et yuzu | 34€ |
| -Côtes d'agneau, pistaches, purée de brocolis et échalote gratinée | 37€ |
| -Porc ibérique laqué à la sauce barbecue, chutney et mangue rôtie | 35€ |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| -Crème brûlée | 12€ |
| -Notre assiette de fromages sélectionnés par la Crèmerie à Lasne | 14€ |
| -Moelleux au chocolat | 12€ |
| -Sabayon du Chef | 12€ |
| -Duo ou trio de glaces maison | 8€/12€ |
| -Dame blanche | 10€ |
| -Irish / Italian coffee | 10€ |

