

# LES



## SUGGESTIONS

### LES ENTREES/

- Le tartare de noix de st-jacques 3ème Acte 22
- Le duo de foie gras de canard Maison et ses garnitures 19,50
- Les ravioles de petit gris de Namur sur lit de champignons  
sauce vin blanc à l'ail 18
- Carpaccio de bœuf holstein fumé,huile de noisette et foie gras 19

### LES TAPAS/

- Burrata des pouilles et légumes grillés 16
- Stracciatella des pouilles et bruschetta 15
- Assiette de jambon Serrano reserva 14
- Les chipirons frits sauce tartare 14
- Poulpe grillé 3ème Acte 15
- Calamars frits au sésame sauce aigre doux 14

### LES PLATS/

- Caille rôtie, entièrement désossée et farcie au foie gras  
de canard, sauce aux éclats de Morilles 28
- Le parmentier de souris d'agneau sauce vin rouge, miel  
de montagne et poivre du sichouan, légumes bio 25
- Sole Mer de Nord Meunière purée de pdt au beurre de ferme 32

### DESSERT ET FROMAGE

- L'assiette gourmande et sa coupe Chocolate 12,50
- La planche du fromager »dégustation pour 2 pers » 15