

CONNAISSEZ

Vous vous reconnaîtrez sûrement dans le fait que nous ne mangeons pas uniquement par nécessité mais aussi par plaisir. Ainsi, vous êtes de plus en plus nombreux à être attentifs à la provenance des produits et de la manière dont ils ont été travaillés.

Notre équipe de passionnés met tout en oeuvre pour vous apporter une brunoise de créativité et qualité où la tradition rencontre l'innovation. Jee May, Sous Chef, brille grâce à sa connaissance exceptionnelle des produits.

Découvrez des saveurs exceptionnelles qui réveilleront vos sens et partagez votre expérience.

Axel
Head Culinary



KNOW THE STORY BEHIND YOUR FOOD

Who doesn't recognize the fact that eating is not only a daily necessity. You would like to know what your food tastes like, where it originates from, how it is made and who grows it.

My passionate kitchen team brings creativity and quality into a perfect mix where tradition meets innovation. Jee May's talent - as a Sous Chef - lays with his extensive product knowledge.

Experience and share extraordinary tastemoments where all your senses will be spoiled.

Axel
Head Culinary

La recommandation de saison du chef Chef's seasonal recommendation

DÉLICATESSE DE LA MER DELICACY FROM THE SEA

LES ENTRÉES APPETIZERS

Soupe de moules 10.00
Mussel soup

PLATS MAIN COURSES

Moules natures 23.00
Mussels plain
Moules, crème et ail 25.00
Mussels, cream, garlic
Moules, sauce au vin blanc 25.00
Mussels, white wine sauce
Moules à la Provençale 25.00
Mussels Provençal

Accompagnées de pommes frites et sauce aux moules
Served with french fries and mussel sauce

FÊTE DES MÈRES



Jeudi 15 août - Thursday 15th August

Steak tartare, truffe, saveurs d'agrumes
Steak tartare, truffle, citrus flavors

ou / or

Tartare de couteaux, chou-rave, Granny smith, concombre, mayonnaise d'herbes vertes
Tartar of razor blades, kohlrabi, Granny smith, cucumber, mayonnaise of green herbs

Sorbet rafraîchissant au citron vert
Refreshing sherbet of lime

'Pieterman' cuit au four, velouté de moules de Zélande, coquillettes farcies de ricotta et épinards
Baked 'pieterman', velouté of Zealand mussels, pasta shells stuffed with ricotta and spinach

ou / or

Roulade de poulet fermier et foie gras d'oie, légumes sautés, patate douce
Slow cooked rolled roast of free range chicken and goose liver, sauteed vegetables, sweet potato

Gaufre de Bruxelles au chocolat et glace au café
Brussels waffles with structures of chocolate and coffee ice cream