



Suggestion de la semaine

Langoustines rôties au beurre, ail et ciboulette,
asperges blanches grillées, gomasio citron confit, tomates,
amandes et ail des ours 26€

Nos lunches 21.50€

Lundi 15 mai

Velouté d'asperges blanches écume coco et oignons frits
Entrecôte organic, tagliatelles de légumes sauce au poivre vert

Mardi 16 mai

Carpaccio de veau cuit basse t°, parfum de tandoori
Coucou de Malines, sauce aux asperges
et à la moutarde à l'ancienne

Mercredi 17 mai

Tartare de saumon à l'huile de noisette et herbes fraîches
Lard confit basse T° croustillant, pomme de terre allumettes,
jus au romarin et carotte organic

Jeudi 18 mai

Risotto de quinoa, chantilly d'asperges blanches
Millefeuille de légumes et pdt gratiné à la mozzarella

Vendredi 19 mai

Carpaccio de gambas et mangues, ciboulette et ail des ours
Aiguillettes de volaille, mesclun de salade et frite de polenta