

Lunch du 14 au 25 mai 2012

Les entrées

Cromesquis de Pieds de cochons désossés, lardo di Colonata, salade mesclun et sauce gribiche au paprika

Ou

Fraîcheur de printemps, une tomate crevettes grises, mayonnaise allégée au citron vert et piment d'Espelette

Ou

Gourmandise de filet de bar et tranchettes de foie gras d'oie poêlé en vinaigrette de curry et agrumes

Les plats

Suprême de pigeonneau fumé et snacké, cuisses caramélisées en aigre-doux, polenta rôtie et céleri boule aux cébettes

Ou

Cœur de cabillaud cuit sur peau, garniture Grand-Mère d'asperges de Malines au lard confit et oignons grelots

Ou

Ravioles de homard en émulsion de crème de parmesan, fricassée de poireaux et olives de Nice au Basilic

Prix : 22 €

Si le timing ou l'envie gourmande vous le permettait, nous proposons pour 7.50 € de plus, Tout en douceur, un café liégeois glacé a notre façon

Ou

L'assiette de dégustation de nos fromages affinés et frisée aux noix