

## SUGGESTIONS

### ENTRÉES

Huîtres creuses “Spéciales” Daniel Sorlut	6 pièces	32.00
Vitello tonnato, sorbet de concombre “New Style”		28.00
Tataki de thon, salade de hijiki, crème d’avocat et queues de langoustines frites		39.00
Asperges de Malines à la Flamande		28.00 / 37.50
Asperges de Malines, sauce mousseline		28.00 / 37.50
Asperges de Malines au saumon fumé, sauce mousseline		32.50 / 41.00
Asperges de Malines aux crevettes grises de Zeebrugge épluchées à la main, sauce mousseline		35.50 / 44.00

### PLATS PRINCIPAUX

Poussin de Malines à l’estragon, haricots verts enrobés de lard, petits pois, pommes de terre sautés à la lyonnaise		42.00
Dos de cabillaud poêlé sur peau, sauté de légumes printaniers, sauce au vin blanc à la ciboulette		39.00
Les côtes d’agneau persillées, légumes verts, tomates, gratin dauphinois et jus à l’estragon		42.00

### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto de tomate, wok aux légumes verts		28.00
--	--	-------