
LUNCH 29€

17/12 > 19/12

Crudo de saumon mariné au fruit de la passion

Houmous libanais

Salade de fenouil à l'orange

Crudo of salmon marinated in passion fruit

Lebanese hummus

Fennel salad with orange

Ou/Or

Croquettes ardennaises maison

Salade de chicons aux noix et pommes

Homemade Ardennes croquettes

Chicory salad with nuts and apples

Filet de bar juste snacké sur la peau

Chimichurri piment-mangue

Céleri rave et carottes fanes

Émulsion hollandaise

Sea bass fillet, lightly seared on the skin

Chimichurri chili and mango

Celery root and baby carrots

Hollandaise emulsion

Ou/Or

Échine de porc ibérique fumée et grillée à la braise Josper

Piperade de poivrons

Croûte dorée au beurre d'escargots

Jus court au xérès

Smoked and charcoal-grilled Iberian pork loin Josper style

Pepper piperade

Golden crust with snail butter

Sherry jus

Pour accompagner les deux plats / To accompany the two dishes

Purée mousseline du bistrot

Bistro-style mousseline purée