

la carte classique

ENTRÉES

| | |
|---|----------|
| VELOUTÉ DE POTIRON ET PATATE DOUCE, GINGEMBRE ET CACAHUËTES (2;3;7;14) | 10 EUROS |
| DUO SAUMON FUMÉ ET MARINÉ GRAVAD-LAX, GARNITURE CLASSIQUE, SAUCE ANETH ET TOAST (2;3;4;7;9) | 21 EUROS |
| CARPACCIO DE ST-JACQUES, CÉLERI REMOULADE, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE ET TRUFFES D'AUTOMNE (1;3;7) | 22 EUROS |
| KNIDDELEN MAISON CRÈME DE GIROLLES AU LARD FUMÉ (1;3;7) | 12 EUROS |
| TERRINE DE FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNONS FIGUES ET BRIOCHE (1;3;9;10) | 22 EUROS |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE GIBIER (PÂTÉ, SAUCISSON, SALAMI ET JAMBON MAISON) (1;3;7) | 19 EUROS |

PLATS

| | |
|--|----------|
| ST PIERRE SUR UNE FONDUE DE POIREAUX, TRUFFES D'AUTOMNE ET PURÉE AU BEURRE (1;4;8;9;12) | 29 EUROS |
| "SPAGHETTI ALLA CHITARRA", SAFRAN, GAMBAS ET BOUILLON DE GIROLLES (1;2;3;7;9;12) | 29 EUROS |
| "SPAGHETTI ALLA CHITARRA", SAFRAN, TOFU FUMÉ ET BOUILLON DE GIROLLES (VÉGAN) (1;6;9;12) | 28 EUROS |
| KNIDDELEN MAISON CRÈME DE GIROLLES AU LARD FUMÉ (1;3;7) | 22 EUROS |
| JOUE DE BOEUF CONFITE, SAUCE PORTO, CAROTTES FONDANTES, PÂTES FRAÎCHES MAISON (1;7;3;9) | 28 EUROS |
| FILET DE BICHE, SAUCE BAURDELAISE, TATIN FORESTIÈRE ET POIRE AU VIN (1;3;7;9) | 33 EUROS |
| BOUDIN NOIR RÔTI , POMME AU FOUR ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE (1;3;7;9) | 25 EUROS |

DESSERTS

| | |
|---|----------|
| MOELLEUX AU CHOCOLAT VALHRONA, GLACE VANILLE ET SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ (1;3;7) | 10 EUROS |
| GLACE AU FROMAGE BLANC MAISON, FRUITS DE SAISON (3;7;8) | 10 EUROS |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE (1;3;7;8) | 10 EUROS |
| PLATEAU DE FROMAGE MAISON (1;3;7;8) | 10 EUROS |
| ASSIETTE AU MIEL DE NICO HAMEN, MOUSSE MIEL, GLACE MIEL, MACARONS MIEL (1;3;7;8) | 10 EUROS |

YVES RADELET

RESTAURANT

