

De Kokkel

menu du 19/02 - 01/03

ENTRÉES

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques - crème aigre - aneth - citron
32

Langoustines d'Écosse poêlées - endives - curry "Colombo" - citron vert
49

Calamars snackés à l'ail - légumes sautés - bouillon de citronnelle - sesame
29

Ris de veau - salsifis - morilles - jus à la truffe noire du Périgord
39

PLATS

Turbot - mousseline de pommes de terre - topinambour - truffe noire du Périgord
prix du jour

Saint-Pierre - fenouil - tomates cerises - chorizo - paprika fumé
54

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées - haricots verts - carottes - pommes de terre rissolées
58 pp (min 2cts)

Onglet "Black Angus" à l'échalote - frites - cressonnette
44

Pigeon de Steenvoorde rôti sur carcasse - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet
49

DESSERTS

Dame blanche
17

Millefeuille à la vanille
18

Colonel
18

Assiette de fromages affinés
19

