



COMME CHEZ SOI

BRUSSELS

LA CARTE

Euros
ENTRÉES

☞	Mousse de jambon d'Ardenne "Pierre Wynants"	28,00
☞	Foie de canard au genièvre, perles de riz soufflé, raisins sultanes, réduction de vinaigre de figues (60gr).....	42,00
☞	Salade parmentière au homard de la mer du Nord et aux truffes noires	98,00
	Royal Belgian caviar "Oscietra" (50 gr)	154,00
☞	Filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises	45,00♦
	Filet de Saint-Pierre, jus de crustacés épicés à la crème Rabache, cannelloni d'huîtres de Zélande et supions aux éclats de pamplemousse rose (min. 2 cts)	pp 63,00
☞	Filets de sole et médaillon de homard et cardinal crémée	69,00
☞	Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar "Oscietra", beurre blanc d'huîtres à la ciboulette.....	98,00

PLATS

☞	Filets de sole, mousseline au riesling et aux crevettes grises.....	59,00♦
	Filet de Saint-Pierre, jus de crustacés épicés à la crème Rabache, cannelloni d'huîtres de Zélande et supions aux éclats de pamplemousse rose (min. 2 cts).....	89,00♦
☞	Filets de sole et médaillon de homard, petite salade du marché et cardinal crémée	97,00♦
☞	Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar Oscietra, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette	177,00
☞	Râble de lièvre au coulis de pomerol crémé à la moutarde foncée, sauté de champignons sauvages (par 2 couverts).....	pp59,00♦
	Noisettes de chevreuil, fondant d'épaule au poivre Sarawak, champignons des bois, pickles de butternut, micro-pousses au vinaigre de cidre rouge	83,00♦
	Filet de bœuf aux truffes noires et aux champignons des bois.....	129,00♦

☞ : LES INDÉRACINABLES

♦ PLATS SUIVIS D'UNE REPASSE.

En cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être plus long.

Merci pour votre compréhension.

Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 16h30 et minuit

AUTOMNE 2021