



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 21 au lundi 27 juillet inclus

de 12h00 à 14h30 uniquement

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Une entrée & un plat OU un plat & un dessert (hors boissons) | 31 € |
| Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)             | 38 € |

### ENTREE

Carpaccio de bœuf, marinade au concassé de noisettes torréfiées,  
Salade de crudités, roquette et copeaux de parmesan  
*Beef carpaccio, marinade with crushed roasted hazelnuts,  
Salad with vegetables and parmesan shavings*

### OU

Assiette fraîcheur de melon et pastèque, granité de porto,  
jambon cru italien, quelques feuilles de roquette et gressin  
*Fresh plate of melon and watermelon, Italian cured ham,  
Port wine granita and breadsticks*

### PLAT

Onglet de bœuf cuit minute, sauce à l'échalotes caramélisées,  
Pommes fondantes, mélange de salade et mini-tomates  
*Minute-cooked hanger steak, caramelized shallot sauce,  
Potatoes, mixed salad leaves and cherry tomatoes*

### OU

Pavé de saumon rôti aux amandes, sauce de vin blanc safranée,  
Gnocchis pochés, courgettes à l'huile d'olives et copeaux de parmesan  
*Roasted salmon with almonds, saffron white wine sauce,  
Poached gnocchi, courgettes with olive oil and parmesan shavings*

### DESSERT

Quatre quarts en mousseline à la pistache, farandole de fruits rouges et sorbet fraises  
*Rich madeira cake with a fine pistachio mousse, medley of red fruits and strawberry sorbet*

### AU COEUR DES VIGNOBLES

Verre de vin de la région (12 cl.) : blanc, rosé & rouge : 6 €

Verre de Chardonnay (12 cl.) vin blanc sec : 7 €

Verre de Viognier (12 cl.) vin blanc aromatique : 7 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Tarifs nets TTC - Service compris