



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 22 au lundi 28 septembre 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

Crème veloutée de butternut, fondant aux fromages et lard fumé
Velvety butternut cream soup, cheese fondant and smoked bacon

OU

Croustillant de moules et julienne de légumes à l'estragon,
Gambas rôties, sauce de vin blanc
Crispy mussels and thinly-sliced vegetables with tarragon, roasted prawn, white wine sauce

PLAT

Pavé de saumon en croûte de feuilletage,
Mousseline aux brocolis, poêlée de mini-tomates, sauce safranée
*Thick salmon steak in a flaky crust,
Fine broccoli mousse, pan-fried mini-tomatoes, saffron-flavoured sauce*

OU

Tranché de paleron de bœuf cuit en pot au feu, sauce gribiche,
Farandole de légumes et chapelure d'œuf et persil
*Slice of beef chuck steak cooked in a pot over the fire,
Farandole of vegetables and egg breadcrumbs with parsley,
Gribiche sauce (mayonnaise with capers, chopped hard-boiled eggs)*

DESSERT

Demi-pomme rôtie, tranche de brioche en pain perdu,
Glace vanille et caramel beurre salé, Chantilly maison
*Half a roasted apple, a slice of toast bun,
Vanilla ice cream with butterscotch, homemade Chantilly cream*

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