



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 11 au lundi 17 août 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

Salade tiède de pommes de terre à l'échalote et ciboulette,
avec saumon fumé, haddock, œufs de lump et crème citronnée

*Warm potato salad with shallots and chives,
Smoked salmon, haddock, lump eggs, and lemon cream*

OU

Croustillant de crottin de chèvre et fruits poêlés, jambon sec italien,
Mesclun et copeaux de parmesan

*Crispy goat cheese with sautéed fruits, Italian dried ham,
Mixed salad leaves and parmesan shavings*

PLAT

Aïoli de cabillaud,
farandole de légumes, pommes vapeurs, œuf, moules et crevettes roses

*Cod with aioli sauce (garlic, olive/mayonnaise)
Vegetables, steamed potatoes, egg, mussels, and pink shrimp*

OU

Pavé de gigot d'agneau rôti, sauce brune,
Haricots à la crème d'ail et lard fumé, carottes confites à l'huile d'olive

*Roast lamb leg steak, brown sauce,
Beans with garlic cream and smoked bacon, carrots preserved in olive oil*

DESSERT

Palet Breton, crème mascarpone vanillé et fruits d'été au romarin, son sorbet

Shortbread with a vanilla mascarpone cream and rosemary-flavoured fruit

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