



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 4 au lundi 10 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

Jeune courgette gratinée en farce de mousse de chèvre chaud au miel,  
Coulis de tomate à la farigoulette, copeaux de jambon et parmesan  
*Oven-grilled zucchini with warm goat cheese mousse with honey,  
Ham shavings, parmesan and tomato sauce with thyme*

OU

Tartinette du Saint Endréol, salpicon de tomates de couleur,  
mozzarella di Buffala, lard grillé et copeaux de parmesan  
*Toasted bread with diced tomatoes, mozzarella di Buffala,  
Grilled bacon and parmesan shavings*

### PLAT

Saltimbocca de volaille,  
Garniture forestière, pommes grenailles et sauce champignons des bois  
*Thin poultry escalope, vegetables, potatoes and wild mushroom sauce*

OU

Pavé de merlu cuit à l'espagnol,  
Risotto blanc de parmesan, tombée de poivron, oignons, olives et courgettes,  
Coulis томатé à la farigoulette  
*Cooked hake steak, white risotto with parmesan, wilted sweet pepper, onions, olives, and zucchini,  
Tomato sauce with wild thyme*

### DESSERT

Carpaccio d'ananas, rocher coco, mousse exotique,  
Mangue, coulis rouge et sorbet fruits exotique  
*Pineapple carpaccio, coconut, exotic mousse, mango, red coulis, and exotic fruit 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