



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 2 au lundi 8 juin 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

Eventail de tomates de couleurs, mozzarella di Buffala, vinaigrette de pistou, olives, caramel de balsamique et gressin

Selection of tomatoes, mozzarella di Buffala, pistou vinaigrette, olives and balsamic caramel

OU

Soupe glacée de pastèque à la menthe, billes de melon et chiffonnade de jambon italien

Iced watermelon soup with mint, melon balls, and ham chiffonade

PLAT

Trilogie de viandes juste snackées, crème de béarnaise, Pommes paille et légumes grillés

Trilogy of snacked meats, béarnaise cream, straw potatoes and grilled vegetables

OU

Escalopine d'espadon, sauce vierge aux fruits exotiques, Mousseline de brocolis et tempura d'oignons

Small escalope of swordfish, virgin sauce with exotic fruits, Fine broccoli mousse and onion tempura

DESSERT

Salade de nectarines en sirop à la verveine, sorbet yaourt, biscuit craquant aux amandes

Nectarine salad in verbena syrup, yogurt sorbet, and crunchy almond cookie

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