



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 20 au lundi 26 octobre 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 velouté de courgettes, croûtons,

Jambon sec italien et chantilly salé, son petit « pan bagnat » à part

Velvety cream of zucchini, croutons, Italian dried ham and salted chantilly, "pan bagnat" on the side

OU

Assiette italienne :

Charcuteries, fromages, antipasti, pousses de roquette et légumes grillés

Cured meats, cheeses, antipasti, rocket salad, roasted vegetables

PLAT

Escalopine de saumon, sauce de vin blanc de Provence,

Risotto de lentilles au parmesan et tempura d'oignons

Thinly-sliced salmon, white wine sauce from Provence,

Lentil risotto with parmesan and onion tempura

OU

Suprême de pintade rôti et sauce aux girolles,

Fondue de chou aux petits légumes et lardons, quelques pommes noisette

Roasted guinea fowl supreme and chanterelle sauce,

Cabbage fondue with vegetables and bacon, potatoes

DESSERT

Crumble de pommes et de châtaignes à la cannelle, glace vanille et chantilly

Apple and chestnut crumble with cinnamon, Vanilla ice cream and whipped 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