



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 1er au lundi 7 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

Déclinaison de tomates de couleur, mozzarella di Buffala, huile de pistou,

Olives de pays et caramel de balsamique, gressin pour le croquant

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

OU

Feuilleté de brouillade d'oeufs aux premiers champignons en persillade,

quelques mini tomates poêlées et copeaux de jambon

Scrambled eggs in puff pastry with mushrooms, garlic, parsley and ham shavings

PLAT

Filet de daurade poêlée, sauce de vin blanc de Provence,

Crème de polenta au parmesan et minute de râpé de courgettes

Pan-fried sea bream fillet, Provencal white wine sauce,

Polenta cream with parmesan cheese and grated zucchinis

OU

Aiguillettes de magret de canard, sauce douce aux raisins,

Trône dauphinois minutes de trois courgettes

Duck breast fillet aiguillettes, sweet sauce with raisins,

Oven-baked creamed potatoes and selection of zucchinis

DESSERT

Croustade de pommes et raisins flambés au Calvados,

Coulant de caramel et glace vanille de Madagascar

Crispy apple and grape flamed with Calvados,

Butterscotch and vanilla ice 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