



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 29 septembre au lundi 5 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 veloutée de pois cassés, petits croûtons au beurre,
quelques copeaux de foie gras de canard et jambon grillé

Velvety split pea cream soup, butter croutons, shavings of duck foie gras and grilled ham

OU

Tartelette de crottin de chèvre et compotée de butternut, lardons et emmental,
Mesclun à la vinaigrette au miel de Provence

Goat cheese tartlet and stewed butternut with bacon, and Emmental,

Mixed salad leaves with a vinaigrette with Provencal honey

PLAT

Tronçon de limande rôti, crémeux de beurre Nantais,
Blanc de poireaux et pommes de terre pochées et fondue de poireaux

*Roasted dab, creamy with Nantais butter,
White leek and poached potatoes with melted leeks*

OU

Côte de porc fermière, sauce normande,
Pomme et pomme de terre en robe des champs, crème aux herbes fraîches

Farmhouse pork rib, Normandy sauce, apple and potato in their skin, cream with fresh herbs

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques,
Chantilly à la vanille de Madagascar et crémeux de fruits de la passion

Pavlova with exotic fruits, Madagascar vanilla Chantilly and creamy passion 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