



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 19 au lundi 25 mai 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

Tarte fine aux légumes grillés et mozzarella,
Mesclun aux pignons grillés, jambon italien, olives et tomates grappes
*Thin tart with grilled vegetables and mozzarella,
Mixed salad leaves with grilled pine nuts, Italian ham and sliced tomatoes*

OU

Soupe froide de petits pois au cumin, copeaux de foie gras de canard mi cuit,
Chantilly salée et allumette au fromage
*Cold pea soup with cumin, shavings of cooked duck foie gras,
Salted Chantilly and cheese match*

PLAT

Carpaccio de saumon, crème de truffes,
Risotto de lentilles au parmesan et tempura d'oignons
Salmon carpaccio, cream of truffles, lentil risotto with parmesan and onion tempura

OU

Pavé de gigot d'agneau, sauce au thym,
Carottes confites, pommes grenailles et haricots à la crème d'ail
Leg of lamb steak with thyme sauce, preserved carrots, potatoes, and beans in garlic cream sauce

DESSERT

Brioche en pain perdu, abricots en compotée au miel et romarin et glace vanille
French toast brioche, stewed apricots with honey and rosemary 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