



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 5 au lundi 11 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

Carpaccio de tomates de couleurs, mozzarella di Buffala,  
Pistou et caramel de balsamique  
*Tomato carpaccio, mozzarella di Buffala, pistou and balsamic caramel*

### OU

Velouté tiède de courgettes de pays et sa tartine au chèvre frais et herbes fraîches  
*Warm velvety zucchini soup, toasted bread with goat cheese and fresh herbs*

### PLAT

Pavé de merlu façon Koskera  
(pommes de terre, pointes d'asperges, œuf, petits pois, poivrons  
et sauce de vin blanc au piment d'Espelette)  
*Thick hake steak*  
*Potatoes with onions, asparagus tips, egg, peas, peppers  
and white wine sauce with Espelette pepper*

### OU

Demi-magret de canard, sauce normande au cidre,  
Mirepoix de pommes et pommes de terre  
*Half duck breast fillet, sauce with cider,  
Diced apples and potatoes*

### DESSERT

Quenelle de mousse de fromage blanc,  
compotée de fruits rouges, fraises et framboises, coulis  
*Cream cheese mousse quenelle, stewed red fruits, strawberries and raspberries*

### 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