



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 30 juin au lundi 6 juillet 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

Salade 'Athénienne' : Fêta, melon, pastèque, tomates, mozzarella, échalote, basilic, ciboulette et vinaigrette au yaourt

*Mixed salad leaves with melon, watermelon, tomatoes, feta cheese, mozzarella, yogurt vinaigrette, shallot, basil, and chive*

### OU

Carpaccio de bœuf, marinade au pistou, noisettes concassées, salade croquante de crudités

*Beef carpaccio, pesto marinade, crushed hazelnuts and crunchy salad of raw vegetables*

### PLAT

Filet de loup, caramel de sauce soja, wok de légumes et tagliatelles de riz, cébette et coriandre

*Sea bass fillet, caramel soy sauce, wok of vegetables and rice tagliatelle, spring onion and coriander*

### OU

Pavé de rumsteck de bœuf, sauce de poivre vert, gratin de pommes de terre au reblochon, mini tomates poêlées, pousses d'épinards à l'huile d'olive

*Rump steak, green pepper sauce, Potatoes with reblochon, pan-fried mini tomatoes and spinach sprouts in olive oil*

### DESSERT

Clafouti cerises servi tiède, sorbet griottes, chantilly à la vanille de Madagascar et tuile à l'amande

*Warm cherry batter-pudding, morello sorbet, whipped cream with vanilla, and almond tuile*

### 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