



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 8 au lundi 14 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

Assiette de petits farcis provençaux, coulis de tomates et crème de fenouil
Small Provençal stuffed vegetables, tomato sauce, and fennel cream

OU

Duo de saumon : le tartare au citron vert et le fumé au bois de hêtre,
Salade croquante de bulbe de fenouil, chantilly au wasabi et œufs de saumon
*Salmon duo: tartare with lime & smoked with beech wood,
Crunchy salad with fennel bulb, wasabi whipped cream and salmon eggs*

PLAT

Escalopine de maigre de méditerranée, sauce vierge de légumes, mousseline de brocolis
Mediterranean croaker escalopine, virgin vegetable sauce, fine broccoli mousse

OU

Pavé de rumsteck, sauce de poivre vert,
Tempura de julienne de légumes et pommes noisette au beurre clarifié
*Rump steak, green pepper sauce,
Vegetable tempura and potatoes with clarified butter*

DESSERT

Entremet aux poires pochées et spéculos, mousse au caramel beurre
Soft poached pear cake with speculoos, fine butterscotch mousse

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