Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 3 au lundi 9 novembre 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

Croustade de moules et julienne de légumes, gambas rôtie au paprika et crème de vin blanc
Mussels and thinly-sliced vegetables on a puff pastry, roasted prawn with paprika, white wine cream

OU

Tarte fine chaude aux légumes grillés à la provençale,
Gratinée de mozzarella et parmesan,
Mesclun aux pignons grillés et copeaux de jambon italien
Warm tart with grilled vegetables, oven-grilled mozzarella and parmesan,
Mixed salad leaves with grilled pine nuts and Italian ham shavings

PLAT

Saltimbocca de volaille, crème de champignons de bois,
Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne et endives braisées aux petits légumes
Poultry saltimbocca, cream of wild mushrooms,
Mashed potatoes and braised endives with vegetables

OU

Filet de daurade poêlé, crème de vin blanc safranée,
Risotto blanc de parmesan, fondue de poireaux à l'estragon et mini-tomates
Pan-fried sea bream fillet, saffron-flavored white wine cream,
White parmesan risotto, leek fondue tarragon flavoured, and mini tomatoes

DESSERT

Allumette de quatre quarts à la marmelade d'agrumes et crème de citron,
Eclats de meringue et chocolat pur caraïbes
Four-quarter cake with citrus marmalade and lemon cream,
Chips of meringue and Caribbean chocolate

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