



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 25 au lundi 31 août 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

Soupe froide de courgettes au cumin,

Allumette de croque-monsieur de chèvre et jambon sec

Cold zucchini soup with cumin, slice of open toasted sandwich with goat's cheese and dried ham

OU

Carpaccio de bœuf, marinade pistou et fruits secs concassés, salade de crudités

Beef carpaccio, pistou marinade and crushed dried fruits, salad with vegetables

PLAT

Bonite de méditerranée rôtie à l'ail,

Risotto aux fruits de mer et parmesan, ratatouille croquante,

Sauce tomate épicée, aux herbes de Provence

Mediterranean bonito fish roasted with garlic,

Risotto with seafood and parmesan, crunchy ratatouille, spicy tomato sauce with herbs from Provence

OU

Piccatta de quasi de veau snacké minute, sauce trompettes-de-la-mort,

Poêlée de pommes mitrailles et forestière de champignons,

Thin escalope of rump of veal snacked, wild mushroom sauce,

Pan-sautéed potatoes and forest mushrooms

DESSERT

Entremet fruitier et sa génoise,

Mousseline à la vanille de Madagascar et fruits de saison, coulis rouge

Sponge cake fruit dessert, fine Madagascar vanilla mousse with seasonal fruits, red fruit sauce

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