



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 13 au lundi 19 octobre 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

Fondue de poireaux et endives,

Emincé de volaille pochée et œuf mollet en crème de fromage, tuile fromagère au paprika
Slow-simmered leeks and endives, thinly-sliced poached poultry and soft-boiled egg in cream cheese

OU

Traditionnelle soupe au pistou

servie avec une mouillette au chèvre frais et jambon cru italien

Pistou soup (pasta, kidney beans, courgettes, grated Parmesan cheese)

Served with a goat cheese mouillette and Italian raw ham

PLAT

Pavé de cabillaud rôti aux fruits secs, sauce de vin blanc safranée,

Mousseline de topinambours et rosace de courgettes

Roasted cod steak with dried fruits, saffron white wine sauce,

Fine Jerusalem artichoke mousse and zucchinis

OU

Emincé de faux-filet de bœuf « à la japonaise », sauce sucré salée au soja,

Wok de légumes et tagliatelles de riz

"Japanese style" slices of beef sirloin, sweet and salty soy sauce,

Vegetable wok and rice tagliatelle

DESSERT

Riz au lait de notre enfance,

Pommes d'automne caramélisées et glace parfumée cannelle

Rice pudding, caramelized apples and cinnamon-flavored ice cream

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