



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Lundi 23 décembre au dimanche 29 décembre inclus

de 12h00 à 14h30 uniquement

Une entrée & un plat OU un plat & un dessert (hors boissons)	32 €
Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)	40 €

ENTREE

L'assiette d'huitres fraîches avec toasts de pains de seigle citron et vinaigre d'échalote,
Petite brochette de chipolata

Oysters with shallots vinegar and lemon-flavoured rye bread, chipolata on a skewer

OU

Le trio de saumon : le fumé, la rilette à l'aneth et le mariné,
salade folle de bulbe de fenouil au citron, crème légère et œufs de saumon

Trio of salmon: smoked, potted mince with dill and marinated, fennel bulb salad with lemon and salmon roe

OU

Roulade de magret au foie gras de canard, salade d'endive et pommes granny, caramel de porto

Rolled duck breast fillet stuffed with foie gras, port wine sauce, crispy chicory and apple salad

PLAT

Merlu, saumon et pousses d'épinards en croûte de feuilletage,
crème de vin blanc de Provence aux senteurs de safran,
mousseline de brocolis à la cardamome et mini tomates

*Hake, salmon and baby spinach leaves in a flaky pastry crust,
Provençal white wine sauce and fine broccoli mousse with cardamom*

OU

Suprême de volaille de Noël cuite en basse température, crème morillée,
timbale d'écrasé de pommes de terre au persil et légumes verts à l'huile d'olive

*Filleted chicken breast cooked low heat, mushroom cream sauce,
Mashed potatoes with parsley and vegetables with olive oil*

DESSERT

Buchette de Noël à la mousse légère de châtaignes,
insert coulant au caramel beurre salé, sur une génoise moelleuse, sorbet mandarine

Christmas log cake with a fine chestnut mousse and butterscotch on a soft sponge cake and tangerine sorbet

Verre de vin (12 cl.) : blanc, rosé & rouge : 6 €

Verre de Chardonnay (12 cl.) vin blanc sec : 7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Tarifs nets TTC - Service compris