



# 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