



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 27 octobre au lundi 2 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

Croustillant de crottin de chèvre et compotée de fruits d'automne,

Lit de mesclun, jambon sec et parmesan, vinaigrette au miel

Crispy goat cheese and stewed seasonal fruits,

Mixed salad leaves, dried ham and parmesan, honey dressing

OU

Crème veloutée de potiron, œuf cocotte au lard, petits croûtons au beurre,

Eclats de châtaignes

Velvety cream of pumpkin, coddled egg with bacon, small croutons with butter, chestnut slices

PLAT

Onglet de bœuf (origine Europe) cuit à l'appoint, sauce de poivre,

Mousseline de patates douces, pousses d'épinards et mini tomates rôties

Hanger steak (origin Europe) cooked on the side, pepper sauce,

Fine sweet potato mousse, spinach greens, and mini roasted tomatoes

OU

Filets de rougets à la tapenade, sauce Salsa Verde (tomates verte, oignons, piment)

Polenta crémeuse et tagliatelles de carottes de couleurs

Red mullet fillets with tapenade, creamy polenta and thinly-sliced carrots,

Salsa Verde sauce (green tomato, sweet pepper, onions, ...)

DESSERT

Chou d'Halloween à la crème de pistache, coulis rouge et pulpeux framboises

Cream puffs with pistachio cream, raspberry coulis and pulp

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