Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 10 au lundi 16 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

Salade tiède de blanc de seiches au chorizo et piment d'Espelette,
Pousses de roquettes, mini-tomates et chips de chorizo
Warm cuttlefish salad with chorizo and Espelette pepper,
Rocket salad, mini-tomatoes, and chorizo chips

OU

Crème velouté de champignons des bois,
quenelle de volaille parfumée à la truffe, chantilly salée
Velvety cream of wild mushrooms, poultry quenelle flavored with truffle, salted chantilly

PLAT

Magret de canard en émincé, sauce aigre douce
Pomme de terre en robe des champs et brunoise de fruits d'automne
Minced duck breast, sweet and sour sauce, potato in their skin and diced autumn fruits

OU

Allumette de thon, sauce vierge à la grenade,
Mousseline de cèleri rave et pousses de roquette
Tuna, virgin sauce with pomegranate, fine celery rave mousse and rocket salad

DESSERT

Tarte aux myrtilles façon amandine, glace caramel beurre salé
Blueberry tart with amandine flavor, caramel ice cream and salted butter

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