



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 23 au lundi 29 juin 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

Quenelle de chèvre frais à l'ail et aux herbes fraîches,
Jambon sec italien, mesclun au pignons grillés et tomates grappe
*Fresh goat cheese quenelle with garlic and fresh herbs,
Italian dried ham, grilled pine kernels*

OU

« Wrap César », tortilla, volaille panée, salade romaine, œuf, tomate,
Parmesan et sauce césar, croustillant d'oignons
*"Wrap César", tortilla, breaded poultry, romaine salad, egg, tomato,
Parmesan and Caesar sauce, onion ring*

PLAT

Filet de daurade, sauce de vin blanc de Provence safranée,
Palet de riz et courgettes au parmesan, mini tomates poêlées
*Fillet of sea bream, saffron-flavoured Provencal white wine sauce,
Rice and zucchini with parmesan, pan-fried mini tomatoes*

OU

Rosace de magret de canard, sauce douce au miel et abricots,
Pommes duchesses et lanières de courgettes, quelques groseilles
*Duck breast rosette, sweet honey and apricot sauce,
Duchess potatoes and zucchini strips, a few currants*

DESSERT

Crumble parfumé à la cannelle, nectarines marinées à la fleur de lavande,
Glace nougat de Montélimar
*Cinnamon-flavored crumble, nectarines marinated in lavender flower,
Nougat 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