



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 9 au lundi 15 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

L'Assiette espagnole : chorizo, jambon sec, gaspacho, salade romaine, mini-tomates, seiches au chorizo, olives, tapas et tortilla

Spanish Platter: chorizo, cured ham, gazpacho, romaine lettuce, cherry tomatoes, cuttlefish with chorizo, olives, tapas, and tortilla

OU

Rillettes de lieu à l'échalote et à la ciboulette, lit de pommes de terre tièdes, coulis provençal (poivrons, oignons, tomates), olives

Pollock rillettes with shallots and chives, served on a bed of warm potatoes, with a Provençal coulis (peppers, onions, tomatoes) and olives

PLAT

Pétales de filet d'ombrine méditerranéenne, sauce vierge à l'anchois, pommes pochées au safran, fenouil à l'orange

Thin slices of Mediterranean hake fillet, anchovy sauce vierge, saffron-poached potatoes, fennel with orange

OU

Roulé de selle d'agneau rôti, sauce brune à l'estragon, risotto aux raisins secs et aux abricots, quelques légumes glacés, léger parfum de cannelle

Roasted lamb saddle roll, tarragon brown sauce, risotto with raisins and apricots, and a few lightly glazed vegetables with a hint of cinnamon

DESSERT

Cheesecake à la vanille de Madagascar, farandole de fruits d'été, coulis de fruits rouges, chantilly au mascarpone

Madagascar vanilla cheesecake, medley of summer fruits, red fruit coulis, mascarpone whipped 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