



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 14 au lundi 20 juillet 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

Ceviche de saumon à l'oignon rouge, citron vert, gingembre et ciboulette,  
Crème citronnée et caramel de soja, salade de fenouil  
*Diced marinated salmon with red onion, lime, ginger and chives,  
Lemon cream and soy caramel, fennel salad*

### OU

Tartare de chèvre frais, tomates grappes et jambon italien,  
Mesclun aux pignons de pin grillés  
*Fresh goat cheese tartare, tomatoes and Italian ham,  
Mixed salad leaves with grilled pine nuts*

### PLAT

Pavé de longe d'espadon,  
Vierge de légumes et fruits exotiques, mousseline de brocolis  
*Thick swordfish steak,  
Vegetables and exotic fruits with an olive oil sauce, fine broccoli mousse*

### OU

Suprême de volaille rôti à l'ail, sauce trompette-de-la-mort,  
écrasé de pommes de terre aux olives et pousses d'épinards  
*Roasted chicken supreme with garlic, mushroom sauce,  
Mashed potatoes with olives and baby spinach leaves*

### DESSERT

Financier à la poire pochée au romarin, sauce chocolat pur caraïbes et sorbet poire  
*Sponge biscuit cake with pear poached in rosemary, pure Caribbean chocolate sauce and pear sorbet*

### 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