

Menu 3 services

Ceviche de lieu jaune

Citron vert / oignon rouge / coriandre / maïs / lait de coco
Pain à l'ail & pesto de coriandre

Ou

Soupe froide de tomate « Cœur de bœuf »

Ciabattina / burrata tiède au pesto / Bresaola
Caviar balsamique

+++++

Maigre poêlé

Crème de chou-fleur & tronçons rôtis à l'huile de chorizo
Croquette de chorizo & algues
Jus de carottes façon escabèche

Ou

Magret de canard rôti

Carpaccio de melon charentais
Mousseline de carottes / wok de légumes
Jus des sucs aux épices d'orient

+++++

Association Cerise & Framboise

Crème légère à l'hibiscus
Crumble framboise / sorbet aux fruits rouges

Ou

Pêche pochée / crème au miel

Compotée de pêche & verveine
Crumble à la noisette

37,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

50,00 € avec la sélection des Vins

47,00 € en 3 services hors boisson

68,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées

- ❖ Ceviche de lieu jaune 18,00 €
Citron vert / oignon rouge / coriandre / maïs / lait de coco
Pain à l'ail & pesto de coriandre

- ❖ Soupe froide de tomate « Cœur de bœuf » 18,00 €
Ciabattina / burrata tiède au pesto / Bresaola
Caviar balsamique

- ❖ Tartare de bœuf façon Thai 19,00 €
Salade croquante asiatique
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Poké bowl 18,50 €
Asperges / avocat / saumon fumé / radis / germes de poireaux
Vinaigrette moutarde & œuf mimosa

Les Plats

- ❖ Ragôut de Fregola Sarda « Primavera » 22,00 €
Petit-pois / asperges / chou-fleur / haricot vert
Emulsion tomates confites

- ❖ Maigre poêlé 28,00 €
Crème de chou-fleur & tronçons rôtis à l'huile de chorizo
Croquette de chorizo & algues
Jus de carottes façon escabèche

- ❖ Magret de canard rôti 27,00 €
Carpaccio de melon charentais
Mousseline de carottes / wok de légumes
Jus des sucs aux épices d'orient

- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 €
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Association Cerise & Framboise 13,00 €
Crème légère à l'hibiscus
Crumble framboise / sorbet aux fruits rouges

- ❖ Pêche pochée / crème au miel 12,00 €
Compotée de pêche & verveine
Crumble à la noisette

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

Menu Enfant

Croquette de fromage « Chimay »
Jeunes pousses / jambon d'Ardenne

Ou

Tomate-Mozzarella
Pesto & grissinis

+++++

Fish & Chips

Ou

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

Ou

Brownies aux noisettes & glace vanille

25,00 € en 3 services, hors boisson

18,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans