

Menu 3 services

Ceviche de Daurade

Oignon rouge / piment d'Espelette / maïs rôti
Lait de coco / herbes fraîches / zestes de citron vert
Tartinade d'avocats

Ou

Chiffonnade de filet d'Anvers cuit à 54 degrés

Gel de figues citronné, crumble aux noisettes
Figues rôties / copeaux de comté
Jus des sucs au vinaigre balsamique & cassis

+++++

Cabillaud rôti

Ecrasé de pomme de terre aux zestes citron / oignons / olives
Caviar d'aubergines / crumble aux olives
Beurre blanc aux tomates cerises confites

Ou

Longe de veau rôti, courges rôties

Orge de blé façon pilaf au Chimichurri
Jus des sucs au Porto

+++++

Cannoli farci à la crème ricotta & agrumes

Prunes rôties à la crème Balsamique
Glace lait d'amandes

Ou

Eclair à la cacahuète

Citron vert

39,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

54,00 € avec la sélection des Vins

49,00 € en 3 services hors boisson

72,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées

- ❖ Ceviche de Daurade 18,00 €
Oignon rouge / piment d'Espelette / maïs rôti
Lait de coco / herbes fraîches / zestes de citron vert
Tartinade d'avocats

- ❖ Chiffonnade de filet d'Anvers cuit à 54 degrés 19,00 €
Gel de figues citronné, crumble aux noisettes
Figues rôties / copeaux de comté
Jus des sucs au vinaigre balsamique & cassis

- ❖ Tartare de bœuf & dés de foie gras à la brisure de truffes 21,00 €
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Pinsa à la crème d'artichaut 18,00 €
Mozzarella / tomate cerise / Scarmoza / pleurote / jambon italien
(Version végétarienne : 16,00 €)

Les Plats

- | | | |
|--|---------|---|
| ❖ Cocotte de butternut
Oignons rouges & champignons / chèvre & noix | 22,00 € |  |
| ❖ Cabillaud rôti
Ecrasé de pomme de terre aux zestes citron / oignons / olives
Caviar d'aubergines / crumble aux olives
Beurre blanc aux tomates cerises confites | 28,00 € | |
| ❖ Longe de veau rôtie, courges rôties
Orge de blé façon pilaf au Chimichurri
Jus des sucs au Porto | 29,00 € | |
| ❖ Phalan d'Angus grillé
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe | 38,00 € | |

Les Desserts

- | | |
|---|---------|
| ❖ Cannoli farci à la crème ricotta & agrumes
Prunes rôties à la crème Balsamique
Glace lait d'amandes | 12,00 € |
| ❖ Eclair à la cacahuète
Citron vert | 12,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | 13,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,50 € |

Menu Enfant

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

Ou

Tomate Mozzarella au pesto
Roquette / 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