



AVRIL - MAI 2024

En avril ne te découvre pas d'un fil et en Mai fait ce qu'il te plait! Bon appétit...

MENU

Menu proposé du Jeudi 4 Avril au Dimanche 12 Mai 2024 INCLUS

Farandole de mise-en-bouche de saison.

Nous vous proposons le pain d'Apolline Herman (farine BIO et levain naturel), accompagné d'un beurre retravaillé par le chef...

Terrine de foie gras de canard du Chef. "Brioches perdues". Insert de truffes et Bresaola. Gel texturé de fruits de nos conserves.

FT/OL

Thon rouge snacké façon Tataki (cru). Gaspacho de petits pois et lard fumé. Kimchi maison (chou fermenté à la Coréenne) et gingembre pickles.

ET/0U

Pressée de canard confit des Landes et jambon Breydel. Confiture d'oignons doux. Aspic monté au Noilly-Pratt. Moutarde de la maison Ed. Fallot à Beaune.

Pêche du jour et grosses crevettes tigrées. Beurre mousseline au cumin. Petites grenailles aux herbes. Mirepoix de légumes printaniers.

0U

Piece de boeuf servie saignante. Jus de viande à l'ail noir. Pomme de terre pont-neuf. Petite salade mayo', "comme à la maison".

Crème brulée à la vanille Bourbon. Servie dans les ramequins en terre cuite de chez Bonne-Maman.

OL

Fromages sélectionnés par Freddy (Crèmerie Saint Siméon à Houtain). Sirop, fruits secs et raisins.

Nespresso - Nespresso Décafféinato - Thés & Infusions

Menu en 4 services (2 entrées) : 52€ OU Formule Carpe Diem (4 services + vins & café) : 70€

lci, on ne sert que des bonnes choses: Les céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poisson, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie.

Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies, afin que nous puissions nous organiser en cuisine.

Nous ne proposons pas de version 100% VEGETARIENNE OU VEGAN de notre menu...