MENU DU MARCHE

1 entrée : 48 EUR
2 entrées : 56 EUR

Chiffonnade de veau, cuisson basse température,
émulsion de cèpes et fromage frais

****

Caquelon de moules de Zélande et scampi
en nage de poireaux et safran

****

Sorbet citron et Limoncello

****

Dos de marcassin, réduction de vieux Porto, cerises du Nord,
légumes d'automne, « amandines »

OU

Filet de sandre rôti sur la peau, réduction « Noilly Prat »,
tombée d'épinard, oignon cébette, pommes grenaille

****

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)

AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE AU MENU

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle pourra vous renseigner quant à la composition des mets