



Menu tendance 65€

Prix :65,00€

Patience

Lucullus de Valenciennes, confiture d'oignons rouges, pickles d'oignons

OU

Sablé à la tomate séchée aux scampis et copeaux de comté, salade frisée à fines côtes

Entrée

Pressé de foie gras maison, poire pochée au poivre de Timut, sauce chocolat aux agrumes

OU

Saumon façon gravlax à la betterave, crème de chèvre, pousses de betteraves aux noisettes

Plat

Filet de canette au miel et romarin, risotto d'asperges vertes

OU

Filet de bar, crème de chorizo, pomme écrasée avec comté

Dessert

Fraisier

OU

Tartes mangue-citron vert, chocolat blanc groseille, pommes caramélisées spéculoos, carpeaux, solférino, fleur de Lys

OU

Gâteau sur mesure

Boissons

25 cl de vins blanc et rouge confondus + 50 cl d'eau