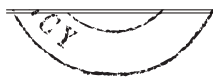


CHÈRE AMIE



MENU GOURMET

- 45 € -

Tartelette gravlax de saumon, crème au poivre Timut

Salmon gravlax tartlet, Timut pepper cream

Gaufre tiède de pois chiche, crème aux épices Chich taouk VÉGÉ. & pois chiches croustillants

Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun & son chutney de fruits

Half-cooked duck foie gras from Puntun farm & fruit chutney



Picanha de veau, purée de pommes de terre, légumes braisés & jus au foie gras

Veal picanha, mashed potatoes, braised vegetables & foie gras jus

Dos de dorade sébaste, boulghour tomaté & chermoula

Redfish fillet, tomato bulgur & chermoula

Gnocchis de pommes de terre, poireaux VÉGÉ. & praliné de citron confit

Potato gnocchi, leeks & candied lemon praline



Finger pommes confites & mousse vanille

Candied apple & vanilla mousse finger

Tartelette tout chocolat, mousse Nyangbo

All-chocolate tartlet, Nyangbo mousse

Entremets mangue, passion & coco

Mango, passion fruit & coconut entremets

NOS FORFAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS

(valable uniquement pour la table entière)

| | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------|
| Le verre de bienvenue <i>crémant, bière, picon bière, verre de vin, crémant, kir ou soft</i> | 5,00 / personne | Forfait vin classique <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc pour 3 personnes + eaux minérale & café</i> | 15,00 / personne |
| Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées | 10,00 / personne | Forfait vin premium <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc (sélection premium) pour 3 personnes + eaux minérale & café</i> | 20,00 / personne |
| La coupe de champagne « R » de Ruinart | 15,00 / personne | | |

*Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%
Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.*