

CHÈRE AMIE



MENU GOURMET

- 45 € -

Tartelette d'effiloché de tourteau au citron vert, mayonnaise avocat & pomme Granny

Tartlet of shredded crab with lime, avocado mayonnaise & Granny Smith apple

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 Puntoun & son chutney de fruits

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

◆

Quasi de veau rôti, Darphin de carottes & jus au foie gras

Roasted veal rump, carrot Darphin & foie gras jus

Filet de bar rôti, polenta crémeuse à la truffe & mousse de parmesan

Roasted sea bass fillet, creamy truffle polenta & parmesan foam

Gnocchis à la courge, condiment marron & granola de Spéculoos VÉGÉ.

Pumpkin gnocchi, chestnut condiment & Speculoos granola

◆

Tartelette forêt noire, « griottines » au kirch

Black Forest tartlet with Kirsch-soaked Morello cherries

Bûchette pommes tatin à la cannelle & mousse vanille

Mini Tarte Tatin-style apple log with cinnamon & vanilla mousse

Entremets crémeux passion & ganache chocolat au lait

Passion fruit cream dessert & milk chocolate ganache

NOS FORFAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS

(valable uniquement pour la table entière)

Le verre de bienvenue

crémant, bière, picon bière, verre de vin, crémant, kir ou soft

5,00 / personne

Forfait vin classique

1 bouteille de vin rouge ou blanc pour 3 personnes + eaux minérale & café

15,00 / personne

Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées

10,00 / personne

Forfait vin premium

1 bouteille de vin rouge ou blanc (sélection premium) pour 3 personnes + eaux minérale & café

20,00 / personne

La coupe de champagne

« R » de Ruinart

15,00 / personne