## CHERE AMIE



## MENU GOURMET

45 € -

Gaufre tiède de pois chiche, crème aux épices Chich taouk & pois chiches frits \ vtct.

Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas

Foie gras de canard mi cuit de la ferme Puntun, chutney de saison

Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney

Ravioles de crevettes au gingembre, bisque de crustacés

Shrimp ravioli with ginger, shellfish bisque

Suprême de volaille rôti, purée de pomme de terre, carotte confite & sauce morilles

Roasted poultry supreme, mashed potatoes, glazed carrots & morel sauce

Filet de bar, polenta crémeuse & vierge de légumes d'automne

Sea bass fillet with creamy polenta & autumn vegetable sauce vierge

Gnocchis à la courge & condiment de marron/spéculoos Nyégé.

Pumpkin gnocchi with chestnut & Speculoos condiment

Biscuit madeleine, poire & vanille

Madeleine biscuit with pear & vanilla

Entremets chocolats noir & lait, riz soufflé

Dark & milk chocolate dessert with puffed rice

Finger crémeux citron & praliné

Creamy lemon & praline finger

## **NOS FORFAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS**

(valable uniquement pour la table entière)

Le verre de bienvenue **5,00** / personne

Forfait vin classique 1 bouteille de vin rouge ou blanc 15,00 / personne

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

10,00 / personne

pour 3 personnes + eaux minérale & café

Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées

Forfait vin premium

**20,00** / personne 1 bouteille de vin rouge ou blanc

La coupe de champagne «R» de Ruinart 15,00 / personne

(sélection premium) pour 3 personnes

+ eaux minérale & café