

Menu « Clin d'œil » Janvier 2024

Week-ends des 13/14, 20/21 et 27/28

Samedi dès 18h00

Dimanche 12h00 et 18h00

Premiers Plaisirs

Cuisses de grenouille et sa crème ciboulette ail.

Ou

Duo de croquettes de fromage d'Abbaye sur salade croquante, copeaux de parmesan.

Ou

Cassiolette de scampis :

- crème de curry de madras

- à la diabolique

- à la crème d'ail

Ou

Carpaccio de bœuf, huile truffe parmesan roquette et burrata

Ou

Toast aux champignons fines herbes, échalotes, œuf poché

Ou

Salade de chèvre chaud rôti au miel et rosace de jambon de Parme.

Ou

Assiette de saumon fumé et ses dérivés d'accompagnement

Secondes Saveurs

Tagliata bœuf roquette crudités parmesan minutes
tomate confite, frites

Ou

Mini jambonneau en croustade

sauce moutarde Bister, pdt farcie et ses légumes

Ou

Boulette de veau sauce Sambre et Meuse frites, crudités

Ou

Filet saumon en habit vert, grenailles et sauce mousseline parfumée
moutarde et confit basilic

Ou

Pavé de bœuf grillé crudités frites

Ou

Bouchée à la reine sauce suprême et frites

Suppléments 3€

Sauce 2 poivres – champignons - Roquefort – Sambre et Meuse

Prix du menu 28€

Forfait boissons (eaux, vins, bière, soft) : 15 € TVAC

Forfait sélection prestige (eaux, vins, bière, soft) : 22 € TVAC