

Menu du Chef

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 36 €
ENTRÉE + PLAT - 30 € / PLAT + DESSERT - 28 €

ENTRÉES

LE PANAIS

Velouté de panais, espuma de noix à l'orange et pleurotes
sautées

L'ŒUF BIO

Oeuf parfait façon meurette, champignon bouton et
cerfeuil

LE SAUMON

Saumon fumé par nos soins, crème acidulée et pain grillé

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney d'oignons à la grenadine

PLATS

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO

Risotto du moment selon l'inspiration du chef

LE CABILLAUD

Dos de cabillaud, mousseline de topinambour, jus corsé aux épices

LE CANARD BZH

Magret de canard, sauce au cidre, pomme Reinette d'Armorique rôtie et
embeurrée de chou au lard

LE BŒUF CRU

En tartare coupé au couteau - **au choix à l'asiatique ou à l'italienne** -
frites belges et salade verte

LE FILET DE BŒUF

Servi avec une sauce béarnaise, frites belges et salade verte

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

LE RIZ AU LAIT

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé, fruits
secs caramélisés

LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron
vert confit et citron caviar

LA VARIATION DE DESSERTS

Assortiment de mini desserts du moment