

MENU DECOUVERTE

Mois de Décembre 2018

47 € Boissons comprises

(servi en plus petites quantités, pour aller jusqu'au bout...)

Mini croque au maroilles et carvis

Salade de perle du nord, noix du jardin, oeuf parfait et parmesan

Potimarron rôti au beurre de crevettes grises

Pavé de truite de source à la mode thaï,
pomme de terre grenaille et coriandre

Financier aux oranges sanguines, granité au Grand Marnier

Boissons comprises :

1 apéritif avec ou sans alcool

1 verre de vin blanc

1 verre de vin rouge

carafe d'eau

Ou jus de fruits ou eau minérale à la place des vins si sans alcool

1 café et sa mignardise

MENU DECOUVERTE

Mois de Janvier 2019

48 € Boissons comprises

(servi en plus petites quantités, pour aller jusqu'au bout...)

Granny Smith, céleri et cervelas en rémoulade au vinaigre de Banyuls

Tartare de saumon de la Manche, mariné aux huîtres, curry et citron vert

Pâtisson onctueux aux amandes, petits écume de gingembre

Filet mignon de porc au thym frais, pomme darphin et topinambour

Sablé tatin caramel au beurre salé

Boissons comprises :

1 apéritif avec ou sans alcool

1 verre de vin blanc

1 verre de vin rouge

carafe d'eau

Ou jus de fruits ou eau minérale à la place des vins si sans alcool

1 café et sa mignardise