

MENU GROUPE Automne 2018

DÉCOUVERTE

en 5 services **78**

en 4 services **68**

* à choisir

en 3 services **58**

** à choisir

* à choisir

Foie Gras de Canard des Landes - Mi-Cuit - **

Pomme Granny / Chutney Chicons / Sirop Liège -Thomsin -

Tartare de bœuf Irlandais -Terre Mer -**

Condiments / Huitres Zélandaises - Creuses Spéciales N°1 - / Dashi

Saumon d'Ecosse - confit à l'huile d'Olive - *

Petits Gris de Warnant / Chou-Fleur / Persil

Dos de Biche- façon Liégeoise - *

Butternut / Noisette / Poires

La Merveilleuse Boule Surprise

Poire / Bergamote / Poivre

TERROIR

en 3 services **48**

* à choisir

Tomate Crevettes Grises - revisitée -

Millefeuille / Persil / Sablé

Dos de Cabillaud - demi-sel - *

Jus Waterzooi / Moules / Bière Blanche

Paleron de Boeuf - Black Angus USA - à la plancha *

Jus Carbonnade / Légumes d'Automne / Pdt Purée

Gaufre de Bruxelles

Chocolat / Crème Fouettée / Glace Marron

VEGETARIEN

en 3 services 45

Chicon Rémoulade

Olives Noires / Citron / Ciboulette

Ravioles de Platte Kaas

Gueuze Boon / Persil / Salsifis

Crèmeux Chocolat Noir – free gluten & lactose –

Confit Orange / Crumble Noisette

LUNCH

en 3 services 35

entrée - plat - dessert à choisir

servi du Lundi au Vendredi Midi – excepté jours fériés –

Poireaux à la Flamande

Œuf & Beurre de Ferme / Persil

ou

Velouté de Potiron

Croûtons / Vieux Bruges

La pêche du Jour

Beurre Citron / Stoemp du Jour

ou

Vol au vent de Poule

Champignons / Boulettes

Duo de Glace et Sorbet Maison

Parfum du jour au choix

ou

Crème Brûlée

Vanille

FORFAITS BOISSONS

EAUX & CAFÉ INCLUS

ATOMIUM 25 SUP. CHAMPAGNE 8

Prosecco DOC Treviso – Saomi – <i>La Tordera</i>	ou	Geoffroy Brut 1° Cru – Expression – 50% Pinot Meunier 40% Pinot Noir 10% Chardonnay
IGP Côtes de Gascogne – Aramis – Domaine d’Aydie		<i>Sauvignon / Colombard</i>
IGP Comte Tolosan – Aramis – Domaine d’Aydie		<i>Syrah / Tannat</i>

BIÈRES BELGES 25

Vedett / Blanche / Duvel / Mardesous / Kriek Liefmans / Leffe (4 bières/personnes)

CLASSIQUE 29 SUP. CHAMPAGNE 8

Prosecco DOC Treviso – Saomi – <i>La Tordera</i>	ou	Geoffroy Brut 1° Cru – Expression – 50% Pinot Meunier 40% Pinot Noir 10% Chardonnay
AOC Touraine – Sauvignon – Château de la Bonnelière BIO		<i>100% Sauvignon</i>
AOC Bordeaux Supérieur – Château La Mothe Du Barry		<i>100% Merlot</i>

COUP DE CŒUR 29 SUP. CHAMPAGNE 8

Prosecco DOC Treviso – Saomi – <i>La Tordera</i>	ou	Geoffroy Brut 1° Cru – Rosé de Saignée <i>100 % Pinot Noir</i>
AOC Bergerac Sec – Cuvée des Conti – Château Tour des Gendres BIO		<i>70% Sémillon 20 % Sauvignon 10 % Muscadelle</i>
AOC Vin Sobre Domaine Chaume Arnaud (Rhône Sud) BIO		<i>60% Grenache 15% Syrah 15 % Cinsault 10 % Mourvèdre</i>

PRESTIGE 42

Champagne Louis Roederer Brut Premier
Chablis 1° Cru Vaucoupin Domaine Gueguen <i>100 % Chardonnay</i>
Côtes de Francs – Château Le Puy – Emilien – BIO <i>85 % Merlot 14 % Cabernet Sauvignon 1 % Carménère</i>