

# NOTRE CARTE D'AVRIL :

## ENTRÉES :

- \*LES ASPERGES DE MALINES, ŒUFS DE CAILLE, BEURRE D'AIL DES OURS & CROÛTONS AU THYM
- \*LE THON ROUGE EN TATAKI, CARPACCIO DE RAMENAS & CHOU ROUGE
- \*LE DUO D'ASPERGES GRATINÉ AU PECORINO & BŒUF FUMÉ MAISON
- \*L'ŒUF MOLLET FRIT, SALADE PRINTANIÈRE AU HADDOCK FUMÉ, MOUSSELINE DE BROCOLI
- \*LES CROQUETTES AU WYNENDÆEL & JEUNES POUSSÉS À LA MENTHE

## PLATS (NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, LÉGUMES) :

- \*LA CASSOLETTE DE RIS & ROGNON DE VEAU, SAUTÉ DE CHAMPIGNONS ASIATIQUES
- \*LA SOLE FARCIE AUX POINTES VERTES SUR COULIS DE PERSIL PLAT
- \*LA TAGLIATA DE FILET PUR DE BŒUF SUR ROQUETTE À LA TRUFFE
- \*LA COURONNE DE PORC IBERICO SUR CRÉMEUSE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

## DESSERTS :

- \*LE SABLÉ BRETON AUX SAVEURS CHOCOLATÉES
- \*L'ASSIETTE DE FROMAGES VARIÉS & PAIN AUX NOIX
- \*LES CRÊPES FAÇON « SUZETTE » & GLACE VANILLE

**INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES :DISPONIBLE SUR DEMANDE, LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER !**

**NOTRE CARTE EN MENU :**

**\*44 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE  
AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT  
OU FROMAGES**

**\*58 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, 2  
ENTRÉES AU CHOIX, PLAT AU CHOIX &  
DESSERT OU FROMAGES**

**A LA CARTE :**

**ENTRÉES : 16 EUROS**

**PLATS : 22 EUROS**

**DESSERTS : 10 EUROS**