



Apéritif :

2 apéritifs classiques aux choix et 4 amuses-bouches

Menu :

Le Lucullus de foie gras à la Valenciennoise

Le foie gras de canard frais Maison

La salade périgourdine

Tartare de saumon (Cru et fumé)

Carpaccio de bar, copeaux de foie gras et huile de truffes

Croustillant de ris de veau aux écrevisses

Saint-Jacques poêlées et soupe de fèves

Gambas poêlées, roquette, concassé de tomate et sorbet basilic

Nage d'escargots de Comines et langue de veau, crème d'herbes et ail confit

L'entracte glacée

Le filet de Bœuf, toast à la moelle à la Bordelaise

Le magret de canard poêlé au citron vert et miel

Le quasi de veau aux tomates confites

Les filets de rouget et daurade rôtis, purée fenouil, sauce vierge

Dos de cabillaud poché, écrasé de vitelotte et fondue de poireaux

Médailillon de lotte bardé, petits légumes et beurre blanc

La sélection de fromages

La pomme golden au carré du Vinage

Le croustillant de poire au thym et gorgonzola

Pomme rôtie et son sorbet

L'entremets glacé chocolat, spéculoos

La glace Vandencastele ou pièce en choux

La pièce montée en choux

La Marquise de chocolat, cerise Amaréna

Boissons :

Muscat de Rivesaltes

Côtes du Rhône blanc sec ou Bordeaux

Bordeaux Château Peybonhomme ou Côtes du Rhône

Eau, bière pression, jus d'orange et coca

tous nos plats sont accompagnés d'une garniture en fonction du marché et de la saison