



Menu Clin d'œil Février 2024 **Week-ends des 3/4 , 17/18 et 24/25**

Premiers plaisirs

Scampis et calamars frits, sauce tartare et son mesclun de salades

Ou

Duo de croquettes de fromage d'Abbaye et jambon sérano sur salade croquante, copeaux de parmesan

Ou

Cassolette de scampis :

- crème de curry de madras

- à la diabolique

- à la crème d'ail

Ou

Salade frisée aux lardons au vinaigre de framboise et son œuf poché

Ou

Toast aux champignons fines herbes, échalotes, œuf poché

Ou

Salade de chèvre chaud rôti au miel et rosace de jambon de Parme

Ou

Assiette de saumon fumé et ses dérivés d'accompagnement

Secondes Saveurs

Tagliata bœuf roquette crudités parmesan minutes
tomate confite, frites

Ou

Brochette d'agneau, pomme de terre four, crudités

Ou

Hamburger Irlandais à la façon du Chef, frites, crudités

Ou

Dos de cabillaud, grenailles, sauce vin blanc ciboulette et ses légumes

Ou

Pavé de bœuf grillé crudités frites

Ou

Bouchée à la reine sauce suprême et frites

Suppléments 3€

Sauce 2 poivres – champignons - Roquefort – Béarnaise

Prix du menu 28€

Forfait boissons (eaux, vins, bière, soft) : 15 € TVAC

Forfait sélection prestige (eaux, vins, bière, soft) : 22 € TVAC



Carte desserts

<i>Mousse chocolat crème siphon</i>	8€
<i>Coupe Mikado (mousse chocolat, boule glace vanille, crème siphon)</i>	9€
<i>Crème brulée spéculoos</i>	8€
<i>Pain perdu, émincés de pommes, glace fleur de lait et caramel beurre salé</i>	10€
<i>Dame blanche chocolat Callebaut et crème fleurette</i>	9€
<i>Tarte tatin</i>	10€
<i>Brésilienne</i>	8€
<i>Moelleux chocolat cœur coulant, glace fleur de lait</i>	9€
<i>Profiteroles glacées, chocolat Callebaut</i>	10€
<i>Café gourmand</i>	10€
<i>Sabayon (2 personnes)</i>	18€
<i>Irish coffee</i>	8€