

MENU DU MARCHE 35 EUR

Assiette de moules jumbo, crème fleurette et Riesling

OU Carpaccio de veau façon vitello tonnato, roquette mélangée

OU Croustillant d'escargots, ail et persil, fondue de tomate cerise

Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de chou-fleur, croustillant de lard fumé

OU Filet pur de porcelet, foie gras poêlé, échalotes confites, réduction de vin de Bordeaux

OU Grosse assiette de moules jumbo, crème fleurette et Riesling, pommes paysannes, mayonnaise moutardée

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

TOUT CHANGEMENT DANS LE MENU ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE PRIX

MENU DE SAISON

3 services (une entrée) : 43 EUR

4 services (deux entrées) : 52 EUR

Terrine de foie gras 100% morceaux, fruits confits, pain brioché

Trio de gambas grillés, bruschetta provençale

Sorbet citron, limoncello glacé

Poitrine de canard rôtie, réduction de vieux Porto et figues fraîches

OU Poêlée de St Jacques et moules de Zélande, crème légère safranée

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +20 EUR)

Laurent Codemo le piver
Restaurant

LA CARTE

LES ENTREES

Terrine de foie gras 100% morceaux, fruits confits, pain brioché 18 EUR

Assiette de moules jumbo, crème fleurette et Riesling 16 EUR

Carpaccio de veau façon vitello tonnato, roquette mélangée 16 EUR

Croustillant d'escargots, ail et persil, fondue de tomate cerise 16 EUR

Trio de gambas grillés, bruschetta provençale 16 EUR

CLASSIQUES

Duo de croquettes aux crevettes grises et fromage 15 EUR

Duo de croquettes aux crevettes grises 16 EUR

Duo de croquettes au fromage 14 EUR

LES PLATS

Dos de cabillaud rôti sur la peau, émulsion de chou-fleur, croustillant de lard fumé 24 EUR

Filet pur de porcelet, foie gras poêlé, échalotes confites, réduction de vin de Bordeaux 24 EUR

Grosse assiette de moules jumbo, crème fleurette et Riesling, pommes paysannes, mayonnaise moutardée
24 EUR

Poitrine de canard rôtie, réduction de vieux Porto et figues fraîches 29 EUR

Poêlée de St Jacques et moules de Zélande, crème légère safranée 29 EUR

CLASSIQUES

Filet mignon de bœuf grillé beurre maître d'hôtel 24 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)

Tartare de bœuf haché minute 22 EUR

Entrecôte ribeye irlandaise grillée beurre maître d'hôtel 27 EUR

(avec une autre sauce : + 5 EUR)