

 Resto Days

MENU RESTO DAYS DU 16 AU 25 MARS 2018

(uniquement sur réservation pour l'ensemble de la table)

L'assiette de 3 mises en bouche du moment

Foie gras poêlé-cuisses de caille confites-pommes poires acidulées-sauce aux cuberdons

et/ou

Noix de St. Jacques dorée-scampis- lieu en chapelure d'herbes-frégola sarda (billes de pâtes) comme une paëlla-jus safrané

Filet de volaille des Polders-sauce rhum/café-salsifis cuit en croûte de sel-pommes de terre grenailles au piment d'Espelette-fèves des marais

ou

Dos de skrei-asperges vertes grillées-jeunes oignons-tomates miel confites-sauce mousseline au pickles

Pain perdu-pommes caramélisées-glace vanille « maison » au lait de ferme

**Le midi menu avec 1 entrée au choix au prix de 33 €
(sélection des vins 17 €)**

**Le soir menu avec les 2 entrées au prix de 40 €
(sélection des vins 20 €)**
