

Jeudi 21 mars 2019



## GOÛT DE FRANCE

### Menu

Jeudi 21 mars 2019

Gravlax de saumon au citron vert

Brousse corse, pousses d'épinards, toasts bruns

*Salmon gravlax marinated in lime,  
Corsican sheep's cheese, spinach shoots & brown toast  
ou / or*

Feuilleté aux petits gris de Namur & pleurotes

Crème d'ail persillée, salade frisée, pignons de pin

*Snails & oyster mushrooms in puff pastry crust, parsleyed garlic  
cream, curly salad & pine nuts*

---

Pavé de bar

Clémentine, endive braisée, sabayon de raifort

*Seabass steak, clementine, braised endive,  
horseradish sabayon*

ou / or

Filet de canette

Déclinaison de panais & jus au vin chaud

*Duckling fillet, parsnips variation, mulled wine gravy*

---

Baba au rhum agricole

Crème mascarpone

*Traditional rum baba, mascarpone cream*

42 € / Pers.

Hors boissons