



Menu Plaisir à 38€

ou 35€ avec fromage ou dessert

*Boissons non comprises/Drinks not included*

Tataki de bœuf fumé mariné à la noix, salade coleslaw  
Walnut-marinated smoked beef tataki, coleslaw salad

Fondant de foie gras et Speck façon mille feuilles  
Foie gras fondant and Speck mille feuille style

Tarte fine de saumon fumé, crème de Champs-sur-Barse au Magra Bendí  
Thin smoked salmon tart, Champs-sur-Barse cream with Magra Bendí

\*\*\*\*\*

Pavé de cabillaud braisé à la vanille et à l'anis  
Braised cod fillet with vanilla and anise

ou

Bavette Angus, sauce au poivre fumé  
Angus flank steak, smoked pepper sauce

Parmentier de confit de canard au chèvre, jus réduit au thym  
Parmentier of duck confit with goat cheese, reduced thyme jus

\*\*\*\*

Assiette de fromages  
Regional cheese plate

\*\*\*\*

Cheesecake à la framboise  
Raspberry Cheesecake

Nougat glacé Au muesli et sirop d'érable  
Iced nougat with muesli and maple syrup

Brownie au chocolat à la noix de macadamia, crème anglaise et glace  
Chocolate brownie with macadamia nuts, egg custard and ice cream