

LE MENU DU JOUR

par Marc Meuriss



Bib Gourmand

Emoustillez vos papilles

Le bon choix pour un excellent moment

Notre menu du Marché

* Crème de chou-fleur émulsionnée/ crevettes grises
Légumes bio de la maison Spenninck

Pain perdu de rouget-barbet/ caviar d'aubergines
Fine salade de fenouil/ chutney poivrons/ olives/ oignons doux

ou

Duo langue Lucullus/ foie gras de canard en terrine
Méli-Mélo d'Asperges blanches/ artichauts/ tomates

Le filet de Saint Pierre snacké à la plancha
Mr Martin pêcherie/ Ecrasée de céleri rave/ basquaise

ou

* Pressée de pintade de Mr Tazuin
Pousses d'épinards/ champignons de saison

Le Milk-Shake/ glaçon passion
Ananas/ Mangue/ Citron vert

ou

Textures au chocolat Valrhona
Sablé/ sirop chocolat Dulcey

ou

Les fromages affinés « La Prairie »
Fruits secs



le jardin d'Alice
cuisine créative