

LE **MENU DU JOUR**  
*par Marc Maurin*



Bib Gourmand

*Emoustillez vos papilles*

Le bon choix pour un excellent moment

**Vendredi 23 Mars 2018**

**Crème de Céleri**

*Copeaux de saumon fumé / émulsion de Livèche*

**Ou**

**La pressée de foie gras de canard**

*Poires confites aux épices*

**\*\*\***

**Le dos de cabillaud**

*Wok de légumes / Riz Pilaf*

**Ou**

**Le paleron de bœuf « Black Angus »**

*Echalotes de Busnes / Potatoes*

**\*\*\***

**Le milk-shake**

*Aux fruits exotiques*

**Ou**

**Le parfait glacé à la chicorée**

*Façon Liégeois*



le jardin d'Alice  
cuisine créative