



Menu Enfant 23.00 €

Jusqu'à 12 ans

Entrée, Plat, Dessert aux portions adaptées
ou plat unique 10€
Au choix dans la carte ci-contre

OU

Menu Enfant 15.00 €

Jusqu'à 12 ans

Salade de crudités et charcuterie
Filet de Bœuf nature et pommes frites
Coupe de glace

Les Entrées

Le Cabillaud

Gravelax aux herbes, gaspacho de concombres et féta, brunoise de concombres à la menthe, pesto et jeunes pousses de roquette

Le Foie Gras

Mi-cuit au jus de betteraves, chutney de betteraves au vinaigre de framboise, pickles de betteraves Shuga, pain au sésame

Les Tomates Mozzarella Revisitées

Mozzarella panée au Panko, tomates multicolores du producteur « l'eau à la bouche », condiment de tomates au piment oiseau, mousse basilic thai

Les Plats

Le Maigre de Ligne

Dos grillé sur la peau, pâtes fraîches et croustillantes à l'ancre de sèche, tomates confite, salicorne, jus de volaille corsé

Le Végétal

Quinoa coco curry, sucrones braisées, tofu mariné aux herbes et piment

La Volaille

Ballottine de suprême de poulet fermier, pommes de terre fondantes, mousseline de courgettes et câpres frits, bisque de langoustine

Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés Marie Quatrehomme
Meilleur Ouvrier de France

Les Desserts

L'Avocat Framboise

Biscuit Joconde aux amandes, mousse d'avocat citronnée, gel de vanille Bourbon, coulis et sorbet framboise du « MOF » Gérard Cabiron

Le Chocolat Valrhona

Sablé cacao, caramel beurre salé, crème diplomate au chocolat Caraïbe, streusel et glace au café du « MOF » Gérard Cabiron

La Pêche

Pochée aux épices, crémeux verveine, crumble aux pignons de pins, coulis de pêche, glace vanille du « MOF » Gérard Cabiron