



# Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

## ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Nougat de feta, tomates et olives noires, croquant fruits secs
- Poissons fumés, chou rouge et groseilles, glace de riz\*\*
- Tataki de thon rouge, poivrons confits, cacahuètes +3€

## PLAT 18€

- Filet de dorade royale, crémeux de choux romanesco, sauce balsamique
- Magret de canard au miel et abricot, poêlée de légumes de saisons
- Crémeux de petits pois, quinoa, sucrose grillée/ oignons confits \* \*(végétarien)
- Turbot rôti à la grenobloise, langue d'oiseau et courgettes +10€

## FROMAGE (+8€ au menu)

- L'assiette de 3 fromages, sélection " Fromage Madame de Wambrechies "

## DESSERT 8€

- Soupe de fraises de Wambrechies, douceur à la noix de coco
- Moelleux aux noix, ganache chocolat au lait et son sorbet pêche\*\*
- Assiette gourmande de saison

- Le Benjamin :

croquant aux amandes, caramel spéculoos, noix, noisettes et noix de pécan, mousse au chocolat noir et mousse au chocolat blanc Michel Cluizel +3€

\*\* sans lactose et gluten \* sans gluten - Prix net

