



# Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

## ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Brandade de cabillaud et flétan fumé, balsamique au piment doux fumé \*\*
- Rouleau de printemps de légumes et son gaspacho de radis, sorbet fanes de radis wasabi\*\*
- Foie gras poêlé, rhubarbe et échalotes, vinaigrette à la rose +6€ \*\*

## PLAT 18€

- Lieu jaune, Fregola sarda et navet boule d'or, sauce moutarde au moût de raisin
- Suprême de pintade, fricassée de céleri et champignons de la ferme "la Gontière", jus de viande au Chouchen
- Galette de pomme de terre, lentilles Beluga des Hauts de France au curry rose crème de coco aux herbes,\*\*\*(végétarien)
- Turbot rôti, polenta crémeuse, asperges et morilles +8€\*\*

## FROMAGE (+8€ au menu)

- L'assiette de 3 fromages, sélection " Fromage Madame de Wambrechies "
- Colonel Wambrecitain: sorbet baies de Genièvre et Genièvre de Wambrechies

## DESSERT 8€

- Beignets, orange sanguine, caramel et chocolat blanc
- Pressé de pomme rôtie, crème au Tahini, tuile sésame, sauce balsamique \*\*
- 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 gluten / \*= sans lactose - Prix net

