



Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Gaspacho de concombres/ marjolaine , tartine de chèvre frais *
- Poulpe au balsamique framboise , choux kale , pesto de roquette
- Tataki de thon rouge , tomates confites , cacahuètes +3€

PLAT 18€

- Sébaste rôti , polenta crémeuse tomates confites , courgettes grillées olives noires
- Magret de canard au miel et abricot , poêlée de légumes de saisons
- Crémeux de petits pois , quinoa , sucrose grillée/ oignons confits * *(végétarien)

- Bar rôti , piquillos farcis au caviar d'aubergine ,
risotto de courgettes , coulis de tomate +10€

FROMAGE (+8€ au menu)

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

DESSERT 8€

- Nougat glacé aux fruits rouges
- Mug cake au chocolat "noir infini 99%" , émulsion amandes , et son croquant**
- 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

