



Menu - carte 35€

BALSAMIQUERESTAURANT

ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Gaspacho de petit pois , tartine de chèvre frais / persil *
- Lotte et chorizo, tartare d' asperges blanches de Ghyvelde, pesto de roquette
- Croustillants de langoustines , mini ratatouille et caviar " Kaviari " +8€

PLAT 18€

- Sébaste rôti , polenta crémeuse tomates confites , courgettes grillées olives noires
- Onglet de veau, pomme darphin épinards , sauce au Genièvre de Wambrechies
- Quinoa et amandes , déclinaison de betteraves * *(végétarien)
- Turbot sauvage, risotto d' épeautre au lait de coco, fenouil confit +10€
- L' assiette de 3 fromages , sélection " Fromage Madame de Wambrechies " +8€

DESSERT 8€

- île flottante aux fraises de Wambrechies * *
- Chocolat " San Martín noir 70%" Michel Cluizel , gruetine et citron caviar
- 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

