



Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Fricassée de moules de bouchot aux champignons, frites de polenta **
 - Tatin de courges, sorbet à l'aneth
- Oeuf parfait fermier, caviar Kaviari "Transmontanus"
crème safranée et brioche taostée maison +8€

PLAT 18€

- Sandre et coppa, courge spaghettis comme une carbonara**
- Suprême de pintade au cidre doux, cèleri et pomme du Nord**
- Steak de pois chiches , chou rouge, crème de coco et citron confit ***(végétarien)
- Turbot rôti, racine persil au curry rose, sauce liqueur de fines herbes +9€

FROMAGE (+8€ au menu)

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

DESSERT 8€

- douceur chocolat "grand cru bio Guayas 70%" banane et caramel
 - tartelette aux marrons et clementines ***
 - 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

