



# Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

## ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Enroulé de cabillaud, maïs doux et pesto de basilic \*\*
- Nougat de feta, tomates et olives noires, croquant fruits secs
  
- Croustillant de canard confit et foie gras, caviar d'aubergine, vierge de légumes +3€

## PLAT 18€

- Filet de dorade royale, crémeux de choux romanesco, sauce balsamique
- Joue de porc au vin épicé, moelleux de pommes de terre et champignons
- Julienne de légumes, pâtes au sarrasin, émulsion amandes et yuzu \*(végétarien)
  
- Bar rôti, coco de Paimpol, jus à la sarriette +8€

## FROMAGE (+8€ au menu)

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

## DESSERT 8€

- Barre glacée chocolat abricot et amandes \*\*
- Baba au rhum et mûres de Wambrechies, chantilly fromage blanc
- 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 lactose - Prix net

