



# Menu - carte 35€

BALSAMIQUE RESTAURANT

## ENTRÉE 12€

- La terrine de foie gras de canard maison et ses fantaisies
- Gambas rôties, cerfeuil tubéreux et son velouté de chanterelles\*\*
- Salsifis, crumble et émulsion "fromage Belval à la bière", noisettes

- La Truffe noire mélanosporum et foie gras en feuilleté +8€

## PLAT 18€

- Dos de Cabillaud, crémeux de choux fleur, jus de viande \*\*
  - Paleron de Veau, endives, sauce ketchup fumé
- Lentilles corail au curry Madras, coulis de carottes des sables\*\*\* (végétarien)

- Bar rôti, prunelle en purée, légumes de saison, soupe de poissons +6€\*\*

## FROMAGE (+8€ au menu)

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

## DESSERT 8€

- Gâteau de Savoie au thé Earl Grey, chocolat Vanuari noir 63%, bergamote confite
  - Biscuit mirliton, sorbet kiwi et persil, praliné aux noix de cajou \*\*\*
  - 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

