



# 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 \*\*
- Crème brûlée à l'oignon de Roscoff, mâche et pickles \*\*\*
- Croustillant de canard confit et foie gras, émulsion de pomme de terre, ail et charbon, réduction de porto \* +4€

## PLAT 18€

- Cabillaud émulsion coppa, courge spaghettis comme une carbonara
- Suprême de pintade au cidre doux, céleri et pomme du Nord
- Julienne de légumes, pâtes au sarrasin, émulsion amandes et yuzu \*(végétarien)
- Bar rôti, coco de Paimpol, jus à la sarriette, crumble de parmesan +9€

## FROMAGE (+8€ au menu)

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

## DESSERT 8€

- Figue rôtie au miel, crème praliné et amandine noisette \*\*
- Poire pochée, coriandre, meringue plate et son émulsion houblonnée \*\*\*
- 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

