

MERCREDI soir

JOUR	DATE	HORAIRE	MENU	PRIX
Mercredi	11/12	Soir	<p style="text-align: center;">« La NORMANDIE »</p> <p style="text-align: center;">Filet de turbot, crème de topinambour, tombée d'oignons flambés au Calvados ---- Tripes à la mode de Caen, pommes Cocottes ---- Aumônière aux pommes, caramel au beurre salé</p>	20€
Mercredi	08/01	Soir	<p style="text-align: center;">« NOS AMIS BELGES »</p> <p style="text-align: center;">Soupe à la Brabançonne et à la bière <i>(Garniture crevettes grises et croûtons)</i> ---- Waterzooi de poulet ---- Tarte au sucre spéculoos, glace vanille</p>	20€
Mercredi	22/01	Soir	<p style="text-align: center;">« L'ESPAGNE »</p> <p style="text-align: center;">Gratin de calamars à l'Andalouse ---- Filet de Daurade, sauce vierge, petit ragoût de légumes grillés <i>(aubergines, poivrons, courgettes, tomates, fèves, dès de chorizo, oignons grelots, champignons)</i> ---- Galette crème d'amandes et Malaga, figues et glace melon</p>	20€
Mercredi	29/01	Soir	<p style="text-align: center;">« LES ANTILLES »</p> <p style="text-align: center;">Acras de morue ---- Colombo de porc des Antilles, purée d'ignames et patates douces ---- Crèmeux passion, nougatine chocolat ananas</p>	20€
Mercredi	29/04	Soir	<p style="text-align: center;">« BISTRONOMIE »</p> <p style="text-align: center;">Coque d'œufs brouillés portugaise, chips de lard ---- Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles et légumes tournés ---- Cygnes Chantilly, craquelin chocolat et coulis de framboises</p>	20€
Mercredi	06/05	Soir	<p style="text-align: center;">« BISTRONOMIE »</p> <p style="text-align: center;">Coque d'œufs brouillés portugaise, chips de lard ---- Blanquette de veau à l'ancienne, tagliatelles et légumes tournés ---- Cygnes Chantilly, craquelin chocolat et coulis de framboises</p>	20€