

MENU **BIB** GOURMAND

32.00 €

Les entrées

Côte de saumon légèrement fumé, tartare de petits légumes et féta, crème battue au caviar de hareng

Smoked salmon, vegetables and feta cheese tartar

La douzaine d'escargots de Choquel au beurre d'ail

Dozen snails in garlic butter

Ris de veau, jus aux morilles,
poêlée de jeunes pousses d'épinards (supplément de 5,00 €)

Sweetbread with mushrooms creamy sauce, spinach (extra charge 5,00 €)

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons et cerises
accompagné de son shooter de Guignolet

Homemade foie gras, sherries and onion chutney, Guignolet's shooter

Les plats

Brochette de lotte et chorizo, crème aux épices douces,
légumes du jour, riz pilaf

burbot and hot sausage kebbab, mild spices creamy sauce, rice

Filet de St-Pierre grillé, asperges à la flamande, riz pilaf (supplément de 6,00 €)

Grilled John dory filet, butter sauce and asparagus, rice (extra charge 6,00 €)

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles

Grilled beef, cheese potatoes in gratin

Rognons de veau flambés au Houles, crème moutarde, frites maison

veal kidney flambé with juniper alcohol, mustard sauce, french fries

Les desserts

Dessert « à la carte », merci de faire votre choix en début de repas

Choice for your desert « à la carte », thank you to order at the beginning of your meal

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »