

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

6 huîtres creuses 'Gillardeau'

2

36,00 €

Gravlax de saumon mariné à la betterave rouge

Orange sanguine

Gel coco

Sauce moutarde à l'ancienne et miel

3.4.7.10

23,50 €

Rillettes de chair de tourteaux en remoulade

"Céleri rave" parfumé à la truffe

Tataki de thon à l'orange

Gel d'Orange

3.4.6.9.10.11

27,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Onglet de Boeuf Angus grillé au four Josper

Sauce poivre vert et sauce au porto

Salade et frites maison

3.12.13

29,50 €

Filet de biche rôti

Purée de céleri

Sauce poivrade

Poire et airelles

servi avec Spätzle

1.7.10.13

38,50 €

Tagliata de filet de bœuf

Poêlée de légumes, roquette et parmesan

Sauce béarnaise et jus bordelais

Frites maison

1.7.10

36,50 €

Dos de Cabillaud à l'Ostendaise

Crevettes grises, moules et scampis

Sauce vin blanc

Purée de pommes de terre

2.4.14

42,00 €

Rillettes de chair de tourteaux en remoulade

"Céleri rave" parfumé à la truffe

Tataki de thon à l'orange

Gel d'Orange

Frites maison

3.4.6.9.10.11

44,00 €

Homard Canadien ~ ±500-600 g ~ à l'armoricaine

Légumes d'hiver

Mousseline au champagne

Purée de pommes de terre

2.3.7.13

55,00 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Coulant au chocolat noir

Glace vanille et chantilly

3.7

14,50 €

Baba au rhum

Fruits rouges et chantilly

1.3.7

12,50 €

Pour accompagner votre dessert...

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl

8,00 €



**BRASSERIE
DES JARDINS**