Suggestions du Chef

Nos Entrées

	Allergènes	
Huîtres Creuses "Selon arrivage" ~ 6 pièces *Vinaigrette à l'échalote.*	*12.14*	*Prix du Jour*
Saumon fumé *Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts.*	*1.4.7*	*23,50 €*
Calamars grillés *Salade de fenouil, pesto et persil.*	*6.8.12.14*	*19,00 €*
Noix de Saint-Jacques rôties *Mousseline de Panais, beurre blanc et huile de ciboulette.*	*1.3.7.12*	*24,50 €*
Terrine de foie gras *Poire~coing aux épices, pistache et brioche grillée.*	*1.3.7.8.12*	*25,50 €*

Nos Plats

	Allergènes	
Pavé de Thon grillé *Jambon Bellota, vieux conté, mousseline truffée.*	*3.4.7.12*	*37,50 €*
Civet de marcassin *Poire pochée aux airelles et spatzle.*	*1.3.7.9.10.12*	*25,50 €*
Filet de biche grillé *Racines, girolles, pain d'épices, sauce grand veneur.*	*1.3.7.9.10.12*	*38,50 €*
Râble de lièvre rôti *Lard fermier, stoemp de potiron, persil, sauce moutarde .*	*1.3.7.9.10.12*	*33,50 €*
Tagliata de Bœuf *Tomates confites, parmesan reggiano, roquette, caramel balsamique. Pommes frites.*	*7.9.10.12*	*37,50 €*
Bouillabaisse *Rouget, bar, cabillaud, gambas, moules Rouille, fromage râpé et croûtons.*	*1.3.7.9.10.12*	*1 couvert 45,00 €* *2 couverts 90,00 €*
Moules - Frites *- Marinières* *- Vin blanc ou à l'ail* *- Vin blanc crème ou ail vin blanc crème*	 *9.12.14* *9.12.14* *7.9.12.19*	 *31,00 €* *32,50 €* *33,50 €*

Brasserie des Jardins

Suggestions du Chef

Bonne dégustation

BRASSERIE DES JARDINS