Carpe diem
vins & gastronomie

Chef COQ
GUILDE DES MÉTIERS DE BOUCHE

JUIN 2025

Juin, le retour du soleil et de la chaleur... Croisons les doigts, n'en doutons pas ! Les beaux produits de l'été sont de retour...

MENU

Menu proposé du Vendredi 6 Juin au Samedi 4 Juillet 2025 (Inclus)

Farandole de mise-en-bouche de saison.
Nous vous proposons le pain d'Apolline Herman (farine BIO et levain naturel), accompagné d'un beurre retravaillé par le chef...

"Salade Caprèse"
Tomates de pleine terre, légumes du sud grillés, burrata crémeuse. Pesto Verde et pignon de pin.
ET/OU
Truite fumée en écaille de pomme de terre. Gribiche en persillade d'oeufs durs. Lamelles d'échalotes confites.

Asperges du Pays, en fricassée. Oeuf Bio, cuit à 63°c. Mousseline au paprika fumé.
*Crumble de pain à l'ail & bacon grillé **OU** Crevettes grises & échalotes confites.*
ET/OU
Croquette de canard confit des Landes. Jus de canard "aux épices" bien réduit.
Haricots blancs (fèves), cuisinés en sauce tomate "comme un cassoulet".

Pêche du jour cuite au sautoir. Sauce Nantua (Tomates, vin blanc et écrevisses)
Purée au bon beurre et à la ciboulette.
OU
Ballotine de volaille élevée aux grains, finement truffée. Cuisson longue à 63°C.
Légumes du moment, jus de cuisson aux herbes aromatiques. Pommes grenailles.

"Paris - Brest"
Chou craquelin - Farce onctueuse au praliné - noisettes croquantes.
OU
Riz au lait "suivant la recette de mamy Georgette". Caramel au beurre 1/2 sel. Amandes effilées & torréfiées.
OU
Fromages sélectionnés par Freddy (Crèmerie Saint Siméon à Houtain). Sirop, fruits secs et raisins.

Nespresso - Nespresso Décafféinato - Thés & Infusions

Menu en 4 services (2 entrées) : 55€ OU Formule Carpe Diem (4 services + vins & café) : 80€

Ici, on ne sert que des bonnes choses: Les céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poisson, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie.

Carpe diem
vins & gastronomie

Chef COQ
GUILDE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies, afin que nous puissions nous organiser en cuisine.
Nous ne proposons pas de version 100% VEGETARIENNE OU VEGAN de notre menu...