

Le Menu du Midi

Servi uniquement le midi

29€

Formule Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 22€

Starter-Main Course or Main Course-Dessert formula at 22 €

Tarte fine de légumes, jambon de pays, mousse de persil et moutarde à l'ancienne

Thin vegetable tart, country ham, parsley mousse and old-fashioned mustard

Ou

Crème de thon, tartare de pastèque et concombre, chips de pain frit

Cream of tuna, water melon and cucumber tartar, fried bread crisps

Pavé de truite rôti, crème de lentilles corail et patate douce, petits légumes

Roast trout steak, coral lentils and sweet potato cream, vegetables

Ou

Pièce de bœuf, purée de pomme de terre,
méli-mélo de champignons, sauce bordelaise

Piece of beef, mashed potatoes, mushrooms medley, bordelaise sauce

Tartelette vanille et fruits rouges

Vanilla and red fruits tartlet

Ou

Chocolat Liégeois

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

The Chef OLIVOT cooks each detail of your plate.

Viandes origine France - French meats

Liste des allergènes sur simple demande - Allergen list on request