



Menu soirée JAZZ 2018

Vendredi **13** avril et samedi **14** avril

47€ 00

(Hors boisson)

Amuse-bouche

Gaspacho de betteraves rouges, tartare d'avocat au homard frais
de la poissonnerie Placet

Ou

Foie gras de canard de la Meuse au « torchon »
Chutney de mangues et toasts briochés

« Punta Lomo » » de Pata Negra rôti aux légumes de printemps

Ou

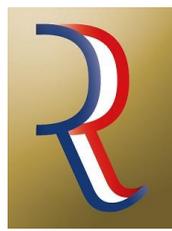
Filet de Maigre de ligne farci aux crevettes, sauce « homardine »,
Pommes de terre primeurs

Fromage de nos régions (supplément 3 €50)

Pain d'épices maison façon « perdu » à l'ananas frais et son sorbet

Ou

Mille feuilles, revisité, aux 2 citrons et son granité



Possibilité de menu enfant 10 €

Dont TVA 10 %