

Formule Chef cooking

À réserver **avant** votre séjour

Plats du jour

<i>Hamburger au fromage de Rochehaut, frites</i>	21,50 €
<i>Boulettes sauce tomate ou liégeoise, frites</i>	21,50 €
<i>Penne aux scampis sauce tomate crème épicée</i>	21,50 €
<i>Couscous poulet/merguez</i>	21,50 €
<i>Filet de saumon snacké, sauce béarnaise</i>	23,50 €

Paëlla

Riz au safran, gambas, moules, scampis, anneaux de calamars, pilons de poulet, brunoise de chorizo, petit pois, oignons rouges, poivrons

29,50 €

Buffet barbecue 3 viandes

Saucisse de campagne, kefta et filet de volaille, pommes de terre en chemise, salade de pâtes au pesto maison, taboulé oriental, assortiment de crudités, déclinaison de sauces froides, pain et beurre

30,50 €

Buffet froid Terre & Mer

Jambon blanc braisé, ronde de charcuterie italienne, salami à l'ail, pâté de campagne à la bière, saucisson gaumais, pain de viande, poulet et rosbeef, saumon fumé artisanal, filet de saumon Bellevue, crevettes bouquet, tomates aux crevettes roses, terrine de lotte aux poireaux, salade de pâtes au pesto maison, taboulé oriental, assortiment de crudités, déclinaison de sauces froides, pain et beurre

35,50 €

Menu «du Village»

Salade folle de scampis à la mangue

OU

Terrine de canard, salade de jeunes pousses et son confit de figue

Poitrine de volaille jaune, sauce lait de coco curry rouge, riz

OU

Saumon snacké, sel rose de l'Himalaya, béarnaise, flan de légumes, écrasé de pommes de terre

Tartelette au citron meringuée

OU

Tartufo nero (cœur chocolat)

2 service - 29,50€

3 services - 35,00€

*(**Halal : lardons de dinde)*

Formule Chef cooking

À réserver **avant** votre séjour

Menu Prestige

Duo de mises en bouches

Terrine de foie gras de canard d'Upignac, confit d'oignons, pain brioché
OU

Queues de gambas grillées, ratte du Touquet, émulsion à la bisque d'écrevisse

Filet de veau cuit basse température, réduction au poivre de Sichuan, carotte glacée, purée truffée
OU

Filet de rouget rôti, sauce mousseline, riz noir, flan de courgettes

Sphère au chocolat (mousse chocolat, spéculoos, amandes)
OU

Buchette fromage blanc, cœur framboise, coulis rouge

2 services - 47,50€

3 services - 53,00€

4 services (avec mises en bouche) - 58,00€

Desserts

Mousse au chocolat
9,00€

Tiramisu
9,00€

Tarte citron meringuée
9,00€

Dôme croquant au chocolat noir
9,00€

Parfait glacé aux fruits rouges
10,00€

Assiette de fromages régionaux
12,00€