

Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 21 € Formule Entrée + plat + dessert = 26 €

Les menus du jour sont proposés du lundi au vendredi midi, excepté les jours fériés

Menu du jour du 12 au 16 février 2024

Charlotte Ricotta, basilic et jambon italien, vinaigrette de tomate confite et pignons de pin

Ou

Nem de canard Mulard, compotée de poires cuites au vin rouge et épices

Pêche du jour, potée aux poireaux, écume de lard fumé

Ou

Côtelette de porc fermier cuite au feu de bois, pomme Macaire, sauce diable

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés, sirop de Liège

Ou

Gaufre de Bruxelles, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Menu du jour du 19 au 23 février 2024

Mille feuille de saumon fumé, fromage aux fines herbes

Ou

Cromesquis de boudin noir artisanal, compotée de Jonagold, vinaigrette d'airelles et miel d'acacia

Poisson du jour cuit meunière, sauce mousseline, purée de légumes

Ou

Blanquette de veau mijotée façon Grand-mère, riz pilaf

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés

Ou

Pain d'épices cuit comme un pain perdu, pommes caramélisées, glace vanille

Menu du jour du 26 février au 1^{er} mars 2024

Salade de gésiers de canard au vinaigre de Xérès, cerneaux de noix, croûtons

Ou

Quiche au poireaux, copeaux de Coppa

Poisson du jour, embeurré de chou chinois, écume de lard fumé

Ou

Spare Ribs de porc grillés au feu de bois, sauce barbecue, frites fraîches, salade

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Toast au Brie de Meaux, abricot et figue, glacis balsamique

Ou

Panna cotta à la vanille de Madagascar et mangue

Menu du jour du 4 au 8 mars 2024

Mousse de foie de volaille au porto, toast, pickles de légumes

Ou

Soupe de lentilles vertes du Puy, émietté de crabe, coriandre et croûtons

Pâtes fraîches aux moules de Zélande et scampis crème à la ciboulette

Ou

Burger de volaille, sauce mayonnaise au pesto, roquette, tomates confites, frites fraîches

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Duo de fromages affinés, sirop de Liège

Ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Menu du jour du 11 au 15 mars 2024

Bruschetta de mousse de jambon de Cobourg, pickles de légumes

Ou

Assiette de moules de Zélande, crème d'herbes

Saumon de Norvège grillé, sauce béarnaise

Ou

Onglet de bœuf (Bleu ou saignant) aux échalotes confites, frites

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Chèvre entrelardé, miel au thym citron

Ou

Charlotte au fromage blanc et citron vert, coulis de fruits rouges

Menu du jour du 18 au 22 mars 2024

Toast au saumon fumé, échalote, persil, œuf Mimosa

Ou

Œuf 63°, crémeux de carottes et coriandre, fine tranche de magret de canard fumé

Brochette de scampis à l'indienne (Ananas, curry vert, poivrons), riz pilaf

Ou

Onglet de bœuf (Bleu ou saignant) aux échalotes confites, frites

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix, frites fraîches, salade (+ 2 €)

Camembert fermier, cramique et Chutney de fruits

Ou

Tiramisu à l'italienne