

## Le Grill des Tanneurs

Formule Entrée + plat ou plat + dessert = 20 €      Formule Entrée + plat + dessert = 25 €

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

### **Menu du jour du 23 au 27 octobre 2023**

Salade du Pirée : Tzatziki, feta, calamars frits, olives, tarama

Ou

Œuf de poule 63°, crémeux de potiron, crème fouettée,  
lardons, croûtons

\*\*\*

Pêche du jour, écrasé de Bintjes et chicons, sauce mousseline

Ou

Suprême de poulet fermier, crème de maïs au Boursin

Ou

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

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Brownies aux agrumes, glace vanille

### **Menu du jour du 30 octobre au 3 novembre 2023**

Terrine de marassin aux pommes et Calvados, confit

d'oignons et condiments, pickles de légumes

Ou

Cassolette de scampis au lait de coco, curry rouge de

Thaïlande, poivrons doux

\*\*\*

Pêche du jour, risotto aux champignons des bois,

beurre au vin rouge

ou

Duo de boudins artisanaux blanc et noir, purée au beurre de

ferme salé, pommes caramélisées

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,

frites fraîches, salade (+2 €)

\*\*\*

Brie de Meaux, raisins, sirop de Liège

ou

Clafoutis aux cerises

### **Menu du jour du 6 au 10 novembre 2023**

Mousse de jambon d'Ardennes au porto, Bruschetta,

condiments et pickles de légumes

Ou

Toast aux champignons de Paris en persillade

\*\*\*

Pêche du jour, poêlée de légumes automnaux, purée de

potatoes façon Robuchon, beurre blanc

Ou

Cuisse de lièvre confite aux airelles, tatin de Jonagold,

mousse de céleri rave

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,

frites fraîches, salade (+2 €)

\*\*\*

Mousse de Roquefort, poire Conférence confite

ou

Strudel aux pommes

### **Menu du jour du 13 au 17 novembre 2023**

Wrap de truite fumée, pomme verte, avocat et raifort

Ou

Raviole de poule faisane, crémeux de champignons des bois

\*\*\*

Filet de sole limande, sauce Dugléré, grenailles au beurre et

ciboulette

Ou

Saucisson Lyonnais pistaché servi tiède, sauce Beaujolaise,

gratin dauphinois

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,

frites fraîches, salade (+2 €)

\*\*\*

Chèvre entrelardé rôti, miel et thym

Ou

Tiramisu aux spéculoos

### **Menu du jour du 20 au 24 novembre 2023**

Œuf de poule fermier à la Française, mayonnaise à l'estragon

Ou

Pissaladière, oignons rouges, olives, Feta et Chorizo

\*\*\*

Pêche du jour, embeurrée de chou vert, écume de lard fumé

Ou

Joue de porc confite à basses températures à la Clem de

Castro, croquettes de pommes de terre

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,

frites fraîches, salade (+2 €)

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Pomme du jardin cuite au beurre et cassonade

### **Menu du jour du 27 novembre au 1 décembre 2023**

Croquettes de moules de Zélande, marinère de légumes

Ou

Champignons en 3 textures : gaspacho, marinés, en duxelles

\*\*\*

Poisson du jour grillé, sauce béarnaise, salade

Ou

Tajine de poulet, citrons confits, olives, boulettes de

merguez

Ou

Pièce de bœuf grillée au feu de bois, sauce au choix,

frites fraîches, salade (+2 €)

\*\*\*

Duo de fromages affinés

Ou

Crêpe Mikado