

# AU TONNELIER

Hôtel★★★ - Restaurant - Bar - Salle de réception

## ENTREES STARTERS

Tartare de tomates, jambon cru, effeuillé de melon

*Tomato tartare, raw ham, melon leaves*

Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais, chou-fleur au curry

*Smoked salmon cannelloni with fresh goat cheese, curried cauliflower*

Crème brûlée au Maroilles

*Crème brûlée with Maroilles cheese*

Remoulade de céleri et pommes granny, magret de canard fumé

*Celery and Granny Smith apple remoulade, smoked duck breast*

Œuf poché en Meurette

*Poached egg in Meurette sauce*

## PLATS DISHES

Potjevleesch, frites et salade

*Potjevleesch (Cold dish : 3 meats, rabbit, pork and chicken – jelly), french fries and salad*

Bavette de bœuf sauce Chimichurri, patates douces

*Flank steak with Chimichurri sauce and sweet potatoes*

Filet de bar en croûte de pommes de terre, crème de champignons et légumes

*Sea bass fillet in potato crust, mushroom cream and vegetables*

Cuisse de pintade rôtie façon chou farci

*Roasted guinea fowl leg stuffed cabbage style*

Rognons de veau braisés aux pommes

*Braised veal kidneys with apples*

## DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages

*Cheeses plate*

Parfait glacé meringué aux mûres

*Frozen Blackberry Meringue Parfait*

Figs pochées à la grenadine, financier pistache, glace vanille

*Figs poached in grenadine, pistachio financier, vanilla ice cream*

Tartelette aux poires et noix de pécan

*Pear and Pecan Tartlet*

Le dessert proposé par Lana, notre apprentie :

Brownie au chocolat, ganache au café

*The dessert suggested by Lana, our apprentice :*

*Chocolate brownie, coffee ganache*

**30€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**25€ ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

RESTAURANT  
DE TERROIR

Réservation conseillée au 03.28.68.70.05