

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 25 au 29 mars 2024

Tartare de saumon frais et fumé servi sur une Vichyssoise

Ou

Croquette de jambon et chicon

Poisson du jour, crémeux de chicons, purée au beurre de ferme, espuma au Comté

Ou

Aiguillettes de magret de canard, aigre doux de poires et poivre

Ou

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

Duo de fromages affinés, sirop de Liège

Ou

Profiterole à la glace vanille, chocolat chaud

Menu du jour du 2 au 5 avril 2024

Saladine de maquereaux fumés, pomme Granny, chicon, crème fouettée au vinaigre de Xérès

Ou

Croque-Monsieur au fromage de chèvre doux et Chorizo, roquette, miel au thym

Poisson du jour, ratatouille niçoise, beurre blanc au basilic

Ou

Demi coquelet rôti à l'estragon, pomme Macaire

Ou

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

Saint Marcelin frit, roquette et fruits du mendiant

Ou

Le merveilleux nid de Pâques

Menu du jour du 8 au 12 avril 2024

Grillade de scampis aux épices d'Asie, salade Thaï, mangues et citronnelle

Ou

Terrine de jambon persillé, œuf Mimosa, sauce Ravigote (Vinaigrette, câpres, persil, cerfeuil, estragon, échalote hachée)

Matelote de poisson à la Bourguignonne, gnocchi frais

Ou

Suprême de poulet fermier grillé au feu de bois, sauce béarnaise, frites fraîches, salade

Ou

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

Cannelloni de chèvre et courgette, coulis de tomate

Ou

Mousse au chocolat « Caraïbes », crème anglaise, tuile au sucre

Menu du jour du 15 au 19 avril

Tomate farcie à la Niçoise

Ou

Frisée aux lardons, Jonagold, cerneaux de noix, œuf 63°, vinaigre de framboise

Espadon cuit à la plancha, beurre citron, olives, câpres et tomates confites

Ou

Suprême de pintade fermière, sauce chasseur, pomme de terre sautée à l'ail et persil

Ou

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

Camembert Normand frit, pomme Calvados

Ou

Bavaroise mangue et fruit de la passion

Menu du jour du 22 au 26 avril 2024

Taboulé de Boulgour à l'orientale et calamar frit

Ou

Portobello farci de petits gris de Warnant, beurre à l'ail et persil

Goujonnettes de merlan frit, sauce tartare, purée au beurre de ferme salé, salade mixte

Ou

Polpettes à la Sicilienne, risotto au parmesan

Ou

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

Mousse de fromage frais aux fines herbes, pain toasté aux figes

Ou

Flan au caramel

Menu du jour du 29 avril au 3 mai 2024

Carpaccio de gîte de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, pesto basilic

Ou

Flan de moules de Zélande et poireau, servi tiède, coulis de crevettes

Dos de saumon de Norvège grillé, sauce béarnaise, saladine d'herbes fraîches au citron vert

Ou

Brochette d'agneau grillé au feu de bois, beurre aux herbes, gratin dauphinois

Ou

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

Herve chaud, pain d'épices, poire, sirop de Liège

Ou

Pavlova aux fruits rouges