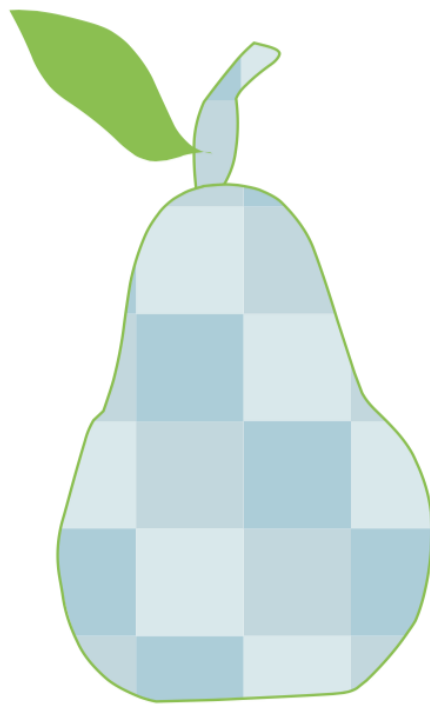


Monsieur Jean

Re-création culinaire par Marc Meurin



Les entrées à la carte

C annelloni de saumon fumé/ Déclinaison de butternut/ Verveine citron <i>Cannelloni of smoked salmon / Scale of butternut / Lemon verbena</i> ***	17€
E scalope de foie gras poêlée/ Figue rôties/ Infusion de vin chaud <i>Scallops of pan-fried foie gras/ Roasted fig/ Heated wine infusion</i> ***	23€
H uitres pochées Gillardeau n°3/ Fondu de poireaux/ Ecume de cresson <i>Duck foie gras raviole / thai broth</i> ***	19€
P âte fraîche aux herbes / Poêlée de champignons / Lamelle de parmesan * <i>Fresh home made pasta in herbs/ pan-fried mushrooms/ Parmesan strip *</i>	16€

Les plats à la carte

F ilet de Sandre au vert/ Variation de patates douces/ Sauce à la Kriek <i>Pickperch filet/ Bread toast with herbs cream/ Sweet potatoes/ Kriek sauce</i> ***	26€
P igeonneaux des Flandres/ autour du maïs/ Jus thym <i>Squab of the Flandres/ Around the corn/ Thyme juice</i> ***	35€
M édailillon de lotte mariné au curry/ Endive du Nord/ Sauce citronnelle <i>Medallion of monkfish marinated with curry/ Endive/ Lemongrass juice</i> ***	29€
M erlan de bœuf Angus/ Galette de pomme de terre/ Échalotes de Busnes <i>“Angus” Butcher choice/ Hash brown/ Shallot jam from Busnes</i> ***	36€
Les plats du jour et le plat végétarien (chaque jour, selon l’inspiration du chef) * <i>Main courses of the day and vegetarian main course (every day, inspired by the chef) *</i>	20€

* Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Les desserts à la carte

L a sélection de fromages affinés de Philippe Olivier	12€
C hocolat noir/ Fruits de la passion/ Crémeux orange amer <i>Dark chocolate / Passion fruit/ Creamed bitter orange</i> ***	13€
F igues rôties aux miel/ Financier/ Crème fraiche vanillé <i>Roasted Fig/ Almond cake/ Vanilla cream</i> ***	11€
B aba au Rhum/ Ananas caramélisé <i>Rhum Baba / Roasted pineapple</i> ***	12€
L e café/ déca/ thé/ infusion gourmand <i>Coffee/ decaf/ tea/ infusion served with sweets</i> ***	10€
Les desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	9€

Chefs de cuisine : Dimpre Pierre-Yves et Defernez Franck

Directeur de salle : Thibault Dodane