



le jardin d'Alice

c u i s i n e   c r é **6** t i v e



## Nos formules

### Menu Bib

1 entrée / 1 plat / 1 dessert : 33 €

-

### Menu Gourmand

2 entrées / 1 plat / 1 dessert : 40 €

-

Formules entrée / plat : 27 €

Ou

Plat / dessert : 24 €

-

Menu Bib boissons comprises : 62 € \*

Menu Gourmand boissons comprises : 70 € \*\*

\* Apéritif au choix, 2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café

\*\* Apéritif au choix, 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier, eau et café



**Bib Gourmand**

**L**a pressée de foie gras de canard en terrine/ figue confite/  
gelée de Porto 20 €

*Foie gras terrine / candied fig/ Porto jelly*

\*\*\*

**L**es 6 Huitres « Gillardeau » / royale de poireaux/  
condiments au citron caviar 20 €

*Six “Gillardeau” Oysters / leeks flan / lemon caviar condiments*

\*\*\*

**L**e carpaccio de bœuf/ Crème de chorizo/ roquette/ parmesan 22 €

*Beef carpaccio/ Chorizo cream/rocket/ parmesan cheese*

\*\*\*

**L**e bouillon crémeux d’artichauts glacé/Variation de tomates\* 14 €

*Cold artichoke broth/ tomatoes*

\*\*\*

**L**es entrées du Jour 13 €

*Starter of the day*

\*\*\*

\* Peuvent être servis en plats Végétariens / Vegetarian dishes

**L'**entrecôte « Angus » à l'échalote de Busnes confite 28 €  
Feuilleté de pommes Laurette / méli-mélo d'haricots verts-haricots beurres

*Angus beef entrecote with shallots from Busnes / potatoes gratin / green beans & yellow french beans*

\*\*\*

**P**ortobello farci de caille & foie gras / fondue de pousses d'épinards  
galette de pommes de terres / jus parfumé à l'estragon 22 €

*Portobello mushroom quail stuffed & foie gras/ spinach/ potatoes "galette"/ tarragon gravy*

\*\*\*

**L**e plat du jour / *Dish of the day* 19 €

\*\*\*

**L**e filet de Saint Pierre/ façon Basquaise/ linguines & courgettes 23 €

*John Dory filet/ linguini & courgettes*

\*\*\*

**L**a pêche du jour / *Catch of the day* 19 €

\*\*\*

**A**utres accompagnements / *Other side dishes:* 5 €

*Risotto crémeux/ potatoes / pâtes / salades*

<b>S</b> élection de fromages affinés <i>Matured cheese board</i>	10 €
***	
<b>L</b> a barre chocolatée/ sauce chicorée <i>Valrhona Chocolate/ chicory sauce</i>	9 €
***	
<b>L</b> e parfait glacé à l'anis/ melon <i>Aniseed Parfait / melon</i>	9 €
***	
<b>L</b> e merveilleux, crème de chèvre/ marmelade de cerises <i>Merveilleux/cream goat's cheese/ cherry marmalade</i>	10 €
***	
<b>L</b> es desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	9 €
***	
<b>L</b> a barbe à papa <i>Candy floss</i>	3 €
***	
<b>L</b> e café gourmand <i>Coffee with small desserts variation</i>	7.50 €



François Deconinck



Marc Meurin

Semaine  
30