

Le Menu du Zinc

Entrée + Plat : 23,50 €

Plat + Dessert : 23,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

Les Entrées

Saumon Fumé Maison et son Beurre d'Herbes
accompagné de Toasts

Tataki de Filet de Bœuf à l'Italienne

Velouté de Petits Pois à la Menthe Fraîche
et Chips de Jambon de Pays

Asperges à la Crème de Parmesan et Jambon de Pays

Oeuf soufflé, Sauce Tomate Épicée et Basilic

Les Plats

Épaule d'Agneau en Croûte d'Épices, Citron Confit
et son Taboulé aux Figs Confites et aux Herbes Fraîches

Pêche du Moment sauce Vierge et Riz Sauvage

Hampe de Bœuf accompagnée d'une fondue d'Échalote

Filet Mignon de Porc cuit à basse température, aux Abricots
et son Taboulé aux Figs Confites et aux Herbes Fraîches

Suprême de Volaille et son Jus corsé aux Olives, Purée Maison

Les Desserts

Pavlova revisitée aux Fruits Rouges

Tarte Citron Déstructurée

Mousse au Chocolat, façon Liégeois

Abricot confit, Crème Verveine, Tuile aux Amandes

Crème Brûlée à l'Infusion de Fève de Tonka