

## Menu à 35.00 Euros

Ce Menu n'est pas servi le dimanche midi.

Accords Mets et Vins : Les 2 verres à 16€

Coque d'oignon gratinée et farcie : champignons poêlés,  
béchamel, œuf poché (*végétarien*)

OU

Soupe de moules bouchot sur fondue de poireaux, beurre blanc

OU

Marbré de lapereau aux noisettes et son mesclun

\*\*\*\*\*

Velouté de potimarron et cannellon de légumes de saison (*végétarien*)

OU

Pavé de maigre rôti, thé vert et graines de sésame caramélisées

Purée de céleri et légumes

OU

Hamburger Weidendall et sa galette de pomme de terre  
(*bœuf, foie gras poêlé, oignons caramélisés, duxelle de champignons*)

\*\*\*\*\*

Sphère de brie pané aux amandes (fromage)

OU

Vacherin glacé, vanille, framboise, fruits rouges et myrtilles

OU

Entremet aux deux chocolats et craquelin

Comptez 8 € de supplément si vous souhaitez prendre fromage & dessert 😊

# Fétez Papa le 2 Octobre 2022

## Menu à 54 Euros

Pour une meilleure qualité de service, vous pouvez nous faire part de vos choix à l'avance, par table entière et par email : [info@weidendall.com](mailto:info@weidendall.com) Merci.

*Amuse-bouche du chef*



*Rouleau de Saumon confit et tartare d'espadon au citron vert*

*Ou*

*Raviole de foie gras et topinambour, crème de Porto*

*Ou*

*Vol au vent en mouclade (moules)*



*Sorbet maison arrosé*



*Dôme de caille truffée, compotée de choux vert en tatin, jus de volaille*

*Ou*

*Médillons de veau aux trompettes, pomme fondante au lard*

*Ou*

*Pavé d'espadon grillé aux fruits exotiques, riz coco*



*Sphère de brie pané aux amandes (fromage)*

*Ou*

*Biscuit jococonde mousse au miel et citron meringué*

*Ou*

*Tulipe glacée au Grand Marnier et fruits frais*

