

# Ce midi à La Chronique



## LES ENTRÉES

Crème de courge, canard confit, oignons et raisins blonds

Tartare de bœuf comme il se doit

Saumon fumé, crème aux herbes, oignons marinés et câpres

Terrine de foie gras, poires caramélisée et caramel d'érable +10.

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

Arrivage de la mer en quatre tableaux +7.

Bar noir rôti, purée de panais et carottes confites, fumet crémé

Boudin noir, fricassée de pommes de terre et artichauts, sauce périgueux

Magret de canard laqué au gingembre, pack choi, champignons et poivrons rôti +7.

## LES DESSERTS

La gourmandise sucrée du jour

Les sorbets maison

Le fondant au chocolat Valrhona +5.

**Menu à prix fixe @ 28.**

Chefs propriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny