



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

Nos formules Lunch Business

(du Lundi au Vendredi midi UNIQUEMENT – 12h00-14h30 – Hors jours fériés)

Lunch complet	29,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	24,00 €
Plat	19,50 €

Tartare de saumon à l'aneth

Ou

3 Huîtres Fines de Claire

Ou

Potage de Crécy (« carotte »), crème et croûtons

Filet de Bar au fenouil, sauce vin blanc et légumes de saison

Ou

Médaille de filet de Porc en croûte de moutarde, petits légumes du moment

Ou

Pavé de bœuf, sauce au choix

Duo de Desserts surprise du Chef

Ou

Assiette de fromages

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

En entrée :

Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(2 pièces)	15 €
Poêlée de Foie Gras, pommes caramélisées et porto rouge		18 €
Terrine de Gibier, compotée d'oignons et ses toasts		18,50 €
Salade de Homard (1/2), pignons de pin, tomate, concombre, échalotes et vinaigrette au basilic		36 €

En plat :

Magret de Canard au poivre vert, petits légumes de saison et croquettes de pomme de terre		23 €
Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(5 pièces)	25 €
Carbonnade Flamande		28 €
Suprême de Faisan à la brabançonne et sa garniture d'automne		33 €
Souris d'Agneau (+/- 600 grs), purée maison, flageolets et jus de cuisson corsé		39 €

En Plat pour 2 personnes :

Côté de Bœuf BLACK ANGUS Irlandaise servie bleue ou saignante avec 2 sauces au choix, garnie frites et salade	de +/-	1,2-1,4 Kgs	<u>25 mins</u>	100 € / Kg
			(Cuissons à point et bien cuit proscrites)	