

Le Basilic

MARS

9

2018

Fête son anniversaire

Le 9 mars, le Restaurant le Basilic fête ses 23 ans! Nous profitons de cette actualité pour vous remercier de votre fidélité durant toutes ces années! Tous les lundis du mois de mars, ainsi que le vendredi 9 mars, l'apéritif Maison de votre choix accompagné de son assiette apéritive vous sont offerts !

ENTREES

- Cassolette de scampis au curry rouge, lait de coco et basilic thaï (sup4€)
- Feuille de chou farcie aux scampis, velouté aux herbes fraîches
- Raviolis de volaille maison, crème de truffes, foie gras poêlé, courgettes
- Cuisses de grenouilles façon Thaï, légumes croquants
- Rémoulade de céleri, crabe, crevettes grises, saumon fumé
- Terrine de foie gras maison, petite brioche (sup5€)

DESSERTS

- L'assiette de fromages (sup 3€)
- Tiramisu maison aux framboises
- Crème brûlée parfumée à la fève Tonka
- Bavaroise coco en coque de chocolat noir, carpaccio d'ananas
- Petites crêpes au chocolat et oranges
- Le café Liégeois au Peket

PLATS

- Rognons de veau aux deux moutardes parfumés à l'estragon
- Caille farcie aux noix, sauce orange-gingembre
- Dos de skrey en croûte de mie de pain et fondue de tomates, pâtes fraîches
- Magret de canard mulard façon Tagliata, pdt grenailles et sauce aux truffes
- Blanquette de veau aux légumes racines
- Entrecôte Holstein sauce aux choix : champignons crème/ échalotes vin rouge / poivre noir crème

FORMULES

3 services.....	35€
Entrée + plat.....	31€
Plat + dessert	27€
1 plat unique	20€

Tous nos plats peuvent être emportés, ils sont à commander 24h à l'avance