



Une carte signée par Fabrizio Chirico

Menu Lunch • 28 €

Plats / dessert ou fromages
(uniquement les midis du lundi au vendredi)

Sélection des vins • 15€

All-Inn / Apéritif maison, vins, eaux, café • 55€

•••

Menu découverte • 49 €

Sélection de vins • 28€

• Variante de mises en bouche

Sole de la mer du Nord / Tomates de la Ferme «Adventice» / coriandre / concombre / huître / amande torréfiée

Composition autour de l'oeuf / girolles / croûton de pain fumé / pied de cochon confit

◆

Canard colvert / myrtilles fermentées / oignon brûlé / carotte / jus tranché au sirop de Liège / panais

ou

Vollaile de Lustin / myrtilles fermentées / oignon brûlé / carotte / jus de carcasse / panais

◆

Sélection de fromages affinés • 13€ (au dessert 9€)

◆

Mille-feuille / crème pâtissière / meringue italienne / noisette

Glace de la ferme Raz Buzée / mirabelle au sirop de romarin

Beer Pairing | Afin de créer la meilleure harmonie, consultez notre équipe qui vous conseillera sur le meilleur accord bière et met.

« La nature est sage, elle me dicte mes créations, il suffit de l'écouter »

Menu confiance • 60 €

Sélection de vins • 32€

- Variante de mises en bouche

Sole de la mer du Nord / Tomates de la Ferme «Adventice» / coriandre / concombre / huître / amande torréfiée

Bar sur peau / chou-fleur / foie gras à cru / lentilles croquantes

Composition autour de l'oeuf / girolles / croûton de pain fumé / pied de cochon confit ◆

Canard colvert / myrtilles fermentées / oignon brûlé / carotte / jus tranché au sirop de Liège / panais

ou

Vollaile de Lustin / myrtilles fermentées / oignon brûlé / carotte / jus de carcasse / panais

◆

Sélection de fromages affinés • 13€ (au dessert 9€)

◆

Mille-feuille / crème pâtissière vanille de Madagascar givrée / meringue italienne / noisette

Glace de la ferme Raz Buzée / mirabelle au sirop de romarin

•••

Menu signature • 75 €

Sélection de vins • 36€

«Menu de l'instant qui laisse l'inspiration du chef s'exprimer selon les produits de saisons»

**Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Au-delà de 6 convives, un menu unique vous sera servi.**



www.manufacture-urbaine.com
contact@manufacture-urbaine.com
071 70 20 18