

Menu Gourmet



Escalopes de foie gras poêlées, salsifis, pomme au miel, jus infusé à la cannelle

Pan fried escalopes of duck liver, salsify, apple with honey, cinnamon sauce

ou / or

Demi-homard rôti, la pince en ravioles, mousseline de brocoli, huile de crustacé épicée

Roasted half lobster, ravioli with lobster claw, broccoli mousseline, spicy crustacean oil

La seconde entrée / Second starter

Dos de bar, topinambour et noisettes, crème de lard et jus de viande

Sea-bass fillet, Jerusalem artichoke and hazelnuts, bacon cream & sauce

Le plat principal / Main course

Suprêmes de pigeonneau royal rôtis sur le coffre, épeautre au jus persillé

Roasted pigeon breasts, spelled with parsley and garlic

ou / or

Médallions de cerf poêlés, mousseline de laitue, butternut, pleurote, sauce poivrade

Seared medallions of venison, lettuce puréed, butternut, local pleurotus, poivrade sauce

ou / or

Blanc de turbot à la vapeur, endive à l'orange et coriandre, sauce aux agrumes

Steamed fillet of turbot, chicory with orange and coriander, citrus sauce

Sélection de fromages affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)

Menu sans la seconde entrée : 70 € 2 plats (**2 courses**) + fromages + dessert

Menu avec la seconde entrée : 80 € 3 plats (**3 courses**) + fromages + dessert

Menu en version Dégustation : 90 € 4 plats (**4 courses**) + fromages + dessert

Possibilité d'une formule « le Verre et l'Assiette » : 3 verres de vin : 32 €

A wine offer "the Glass and the Course" 4 verres de vin : 39 €

5 verres de vin : 48 €