

# Menu Dégustation



Foie gras de canard, brunoise de poire et raisins de Corinthe compotés au miel  
*Foie gras terrine, pear and grapes stewed with honey*

ou / or

Demi homard : queue rôtie, pince en salpicon et courgette, crème du crustacé  
*Half lobster in two different ways of cooking, crustacean sauce*

---

## La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot en croûte de sésame, poireaux tiédés et vinaigrette « retour d'Asie »  
*Roasted turbot fillet with sesame crust, leek and Asian style vinaigrette*

---

## Le plat principal / Main course

Canon d'agneau croustillant aux herbes, aubergine confite et fondue de tomate  
*Crispy lamb fillet with herbs, confit eggplant, tomato fondue*

ou / or

Suprêmes de pigeonneau rôtis et cuisses confites, étuvée d'asperges et eryngii  
*Roasted pigeon breasts and confit legs, white asparagus and pleurotus eryngii*

ou / or

Filet de bar grillé, tombée de roquette, pignons de pin, artichaut et tapenade  
*Grilled sea-bass fillet, sautéed arugula, pine nut, artichoke, olive tapenade*

---

## Fromages frais et 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 » :  
*A wine offer "the Glass and the Course"*

3 verres de vin : 32 €

4 verres de vin : 39 €

5 verres de vin : 48 €