

Menu Gourmet



Ravioles au foie gras et morilles, chou chinois étuvé minute, sauce au foie gras
Ravioli with foie gras and morels, steamed Chinese cabbage, foie gras sauce

ou / or

Queues de langoustines sautées, boulgour, légumes et amandes torréfiées
Sautéed langoustines, bulgur, vegetables and roasted almonds, crustacean sauce

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot à la vapeur en croûte au citron, asperges vertes, sauce aux agrumes
Steamed fillet of turbot with lemon crust, green asparagus, citrus sauce

Le plat principal / Main course

Pigeonneau : les suprêmes rôtis, rilette des cuisses, étuvée de pleurote du panicaut
Roasted pigeon breasts, rilette of confit legs, stewed pleurotus eryngii

ou / or

Côtes d'agneau poêlées, croquettes au fromage de chèvre, tombée de roquette
Pan-fried lamb chops, potato croquettes with goat cheese, sautéed arugula salad

ou / or

Dos de bar grillé, variation autour de l'artichaut, tapenade
Grilled sea-bass fillet, artichoke variation, olive tapenade sauce

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 » :	3 verres de vin : 32 €
<i>A wine offer "the Glass and the Course"</i>	4 verres de vin : 39 €
	5 verres de vin : 48 €