

Menu Gourmet



Médailles de foie gras, variation autour de l'abricot, pistache

Medallion of foie gras terrine, apricot variation, pistachio

ou / or

Demi homard : queue rôtie, pince en salpicon et courgette, crème du crustacé

Half lobster in two different ways of cooking, zucchini, crustacean sauce

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot en croûte de sésame, poireaux tiédis 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

Pigeonneau : les suprêmes cuits au four, une rôtie avec les cuisses et abats,
Fricassée de pomme de terre grenaille et légumes verts

Pigeon: baked breasts, giblets and legs rilette, fricassee of potatoes, green vegetables

ou / or

Dos de bar grillé, côtes de blette aux câpres et pignon de pin, sauce tapenade

Grilled sea-bass fillet, chard stalks with capers and pine nut, 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 » :	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 €