

# Menu Dégustation



Noix de Saint Jacques poêlées, topinambour et salsifis, jus perlé à l'huile de noix  
*Roasted scallops, Jerusalem artichoke and salsify, walnut oil sauce*

ou / or

Cœur de ris de veau en blanquette et légumes d'hiver à la sarriette  
*Veal sweetbread and winter vegetables with sarriette as a white stew*

---

## La seconde entrée / Second starter

Dos de bar grillé, tapenade, salade de fenouil à l'aneth, huile d'olive et citron  
*Grilled sea-bass fillet, olive tapenade, fennel salad with dill and lemon*

---

## Le plat principal / Main course

Filet de cerf rôti, purée de potimarron, champignons en ravioles à la châtaigne  
*Roasted deer fillet, pumpkin purée, mushrooms in ravioli of chestnut flour*

ou / or

Suprêmes de pigeonneau laqués, jus épicé, boulgour aux fruits secs et à la coriandre  
*Glazed pigeon breasts, spicy juice, bulgur with dried fruits and coriander*

ou / or

Filet d'omble chevalier poêlé, mousseline de brocoli, sauce à la badiane  
*Seared fillet of Arctic char, broccoli mousseline, star aniseed 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 ( <b>2 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu avec la seconde entrée : 80 €	3 plats ( <b>3 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu en version Dégustation : 90 €	4 plats ( <b>4 courses</b> ) + 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 €