

Menu Gourmet



Escalopes de foie gras poêlées, navet au miel et au vinaigre de riz, jus au sésame
Fried escalopes of duck liver, turnip with honey & rice vinegar, sesame sauce

ou / or

Noix de coquilles Saint Jacques, marmelade d'endive à l'orange et à la coriandre
Roasted scallops, endive stewed with orange and coriander

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot en croûte de noisette, mousseline de topinambour, jus perlé
Turbot fillet with hazelnut crust, Jerusalem artichoke mousseline

Le plat principal / Main course

Médallions de dos de cerf poêlés, sauce poivrade, purée de céleri,
Duxelle à l'estragon en raviole à la farine de châtaigne
Deer fillet medallions, poivrade sauce, celery puréed, duxelle in ravioli of chestnut flour

ou / or

Pigeonneau : les suprêmes rôtis et les cuisses confites, légumes de saison
Roasted pigeon breasts and confit legs, seasonal vegetables

ou / or

Dos de bar à la vapeur, artichauts et crème de crevettes roses
Steamed sea-bass fillet, artichokes and cream of prawns

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)