

Menu Gourmet



Noix de ris de veau meunière, variation autour du salsifis, crème de parmesan

Sweetbread in meunière style, variation around salsify, Parmesan cream & meat sauce

ou / or

Langoustine sautée, chou chinois étuvé au sésame noir, crème de crustacé

Sautéed langoustine, Chinese cabbage steamed with black sesame, shellfish sauce

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot à la vapeur au poivre de Timut,
Marmelade d'endive à l'orange et à la coriandre fraîche

Turbot steamed with Timut pepper, endive with orange and fresh coriander

Le plat principal / Main course

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre, rillettes de cuisses,
Ravioles de butternut à la châtaigne et mousseline de panais

Roasted pigeon breasts, butternut ravioli with chestnut and parsnip mousseline

ou / or

La selle d'agneau : le filet rôti en croûte, croustillant de panoufle à la menthe,
Quinoa aux petits légumes et aux amandes

Saddle of lamb: roasted fillet in a crust, crispy panoufle with mint, quinoa with nuts

Sélection de fromages 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)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We advice this menu for the whole table

| | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Menu sans la seconde entrée : 78 € | 2 plats (2 courses) + fromages + dessert |
| Menu avec la seconde entrée : 88 € | 3 plats (3 courses) + fromages + dessert |
| Menu Dégustation (commande à 21h maxi) : 108 € | 4 plats (4 courses) + fromages + dessert |

Notre accord « mets & vins » :
Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €
4 verres de vin : 44 €
5 verres de vin : 52 €