

Menu Gourmet



Cœur de ris de veau glacé au jus, asperges vertes de deux façons

Sweetbread glazed with sauce, green asparagus in two different ways

ou / or

Langoustine et coques en risotto crémeux, émulsion au crustacé

Langoustine and cockles with creamy risotto, shellfish emulsion

La seconde entrée / Second starter

Dos de bar poêlé, mousseline de fenouil, crème aux anchois

Sea-bass with fennel mousseline, anchovy infused in cream

Le plat principal / Main course

Suprêmes de pigeonneau laqués, les cuisses confites,
Aubergines au miel et polenta au sésame

Roasted pigeon breasts, confit legs, spicy sauce, eggplant with honey, sesame polenta

ou / or

Selle d'agneau rôtie au thym et son jus, légumes du moment

Roasted saddle of lamb with thyme and its juice, seasonal vegetables

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 en version Dégustation : 108 €

4 plats (**4 courses**) + fromages + dessert

Notre accord « mets & vins » :

Our wine pairing

3 verres de vin : 32 €

4 verres de vin : 39 €

5 verres de vin : 48 €