

# Menu Gourmet



Noix de ris de veau meunière, spaghetti à l'épeautre, asperges vertes, crème de morille

*Sweetbread in meunière style, spelled spaghetti, green asparagus, morel sauce*

ou / or

Langoustine sautée, risotto crémeux aux petits légumes, crème de crustacé

*Sautéed langoustine, risotto with small vegetables, shellfish sauce*

---

La seconde entrée / Second starter

Dos de bar poêlé, déclinaison d'artichaut à l'estragon, crème de parmesan

*Roasted sea bass, variation of artichoke with tarragon, parmesan sauce*

---

Le plat principal / Main course

Côtes d'agneau grillées, croquettes de pomme de terre au romarin,  
Salade de roquette à l'huile de noix et crème d'ail

*Grilled lamb chops, rosemary potato croquettes, salad with walnut oil and garlic cream*

ou / or

Le pigeonneau : les suprêmes lardés et rôtis, les cuisses confites,  
Lentillons de Champagne, fondue d'oignon blanc à la sauge

*Roasted pigeon breasts with bacon, confit legs, Champagne lentils, stewed white onion*

---

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 : 85 €	2 plats ( <b>2 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu avec la seconde entrée : 95€	3 plats ( <b>3 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu « Dégustation » : 115 €	4 plats ( <b>4 courses</b> ) + fromages + dessert

Notre accord « mets & vins » :  
*Our wine pairing*

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