

Menu Gourmet



Cœur de ris de veau glacé au jus, étuvée de pleurote du panicaut,
Crème de champignons de Paris

Sweetbread glazed with sauce, stewed pleurotus, mushroom sauce

ou / or

Demi-homard rôti, artichauts de deux façons, crème du crustacé

Roasted half-lobster, artichoke in twos different ways, crustacean creamy sauce

La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot en croûte au sésame, poireaux tiédés en vinaigrette, sauce au mirin

Steamed fillet of turbot with sesame crust, leeks with vinaigrette, Asian butter sauce

Le plat principal / Main course

Suprêmes de pigeonneau laqués, les cuisses confites,
Boulgour aux fruits secs et légumes à la coriandre, jus épicé

*Roasted pigeon breasts, confit legs, spicy sauce,
Bulgur with dried fruits and vegetables with coriander*

ou / or

Selle d'agneau rôtie au thym et son jus, légumes de saison

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

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 : 98 €	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 €