

## Menu Gourmet

Sweetbread glazed with sauce, seasonal vegetables

or

Roasted half lobster, ravioli with lobster claw,  
Broccoli mousseline, spicy crustacean oil

---

Turbot fillet, creamy risotto with chives and dill,  
Parmesan emulsion

---

Roasted pigeon breasts, confit legs,  
Sesame polenta, eggplant caviar with honey

or

Crispy lamb fillet with herbs,  
Artichoke and gnocchi with thyme

---

Selection of cheeses

---

Madagascar grand cru chocolate delight,  
Tonka bean ice cream

or

Exotic dessert with Sichuan pepper, coconut sorbet

## Menu Gourmet

Cœur de ris de veau glacé au jus, légumes du moment

ou

Demi-homard rôti, la pince en ravioles,  
Mousseline de brocoli, huile de crustacé épicée

---

Blanc de turbot poêlé, risotto crémeux à la ciboulette et aneth,  
Emulsion au parmesan

---

Suprêmes de pigeonneau rôtis, les cuisses confites,  
Polenta au sésame, caviar d'aubergine au miel

ou

Canon d'agneau croustillant aux herbes,  
Artichaut et gnocchi au thym

---

Sélection de fromages affinés

---

Délice au chocolat grand cru de Madagascar,  
Glace à la fève de Tonka

ou

Entremets exotique au poivre de Sichuan, sorbet à la noix de coco

Menu Gourmet: 80 € ou 70 € without the 2<sup>nd</sup> starter

**A wine offer « the Glass and the Course » 4 glasses of wine (39€)**

Menu Gourmet : 80 € ou 70 € sans la 2<sup>nd</sup>e entrée

**Possibilité d'une formule « le Verre et l'Assiette » : 4 verres de vin (39 €)**