

# Menu Gourmet



Ris de veau glacé au jus, étuvée de chou chinois, crème de champignon de Paris

*Veal sweetbread, stewed Chinese cabbage, button mushroom creamy sauce*

ou / or

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

*Roasted half lobster, ravioli with lobster claw, broccoli mousseline, spicy crustacean oil*

---

## La seconde entrée / Second starter

Blanc de turbot à la vapeur, riz vénéré en risotto aux fruits de mer, sauce safranée

*Steamed fillet of turbot, seafood risotto, saffron sauce*

---

## Le plat principal / Main course

Pigeonneau : les suprêmes rôtis, rilette des cuisses, pleurote de la Martinière

*Roasted pigeon breasts, rilette of confit legs, pleurotus from our local country*

ou / or

Canon d'agneau en croûte d'herbes, pomme de terre glacée au jus, tomate, oignon

*Lamb fillet with herb crust, grilled zucchini and tomato confit*

ou / or

Daurade bio rôtie, polenta, fenouil compoté à l'aneth, crème légère aux anchois

*Organic sea bream, polenta, stewed fennel with dill, creamy sauce with anchovies infused*

---

## 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)*

---

Menu sans la seconde entrée : 70 €	2 plats ( <b>2 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu avec la seconde entrée : 80 €	3 plats ( <b>3 courses</b> ) + fromages + dessert
Menu en version Dégustation : 90 €	4 plats ( <b>4 courses</b> ) + fromages + dessert

Possibilité d'une formule « le Verre et l'Assiette » :	3 verres de vin : 32 €
<i>A wine offer "the Glass and the Course"</i>	4 verres de vin : 39 €
	5 verres de vin : 48 €