

# Menu Gourmet



Noix de Saint Jacques grillées, mousseline de topinambour, huile de noisette

*Grilled scallops, Jerusalem artichoke mousseline, sauce with hazelnut oil*

ou / or

Salpicon de homard, salsifis et artichaut à l'estragon en raviole crémeuse au crustacé

*Lobster salpicon, salsify and artichoke with tarragon in ravioli, shellfish creamy sauce*

————— La seconde entrée / Second starter —————

Ris de veau façon meunière et patate douce, jus délicatement épicé

*Meunière-style veal sweetbread and sweet potato, soft spices sauce*

ou / or

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

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

————— Le plat principal / Main course —————

Canon d'agneau croustillant aux herbes, légumes du moment, crème d'ail

*Crispy lamb fillet with herbs, seasonal vegetables, garlic sauce*

ou / or

Le pigeonneau : les suprêmes rôtis sur le coffre et les cuisses confites,

Etuvée minute de chou chinois et pleurote du Panicaut

*Roasted pigeon breasts, confit legs, steamed Chinese cabbage, Panicaut oyster mushroom*

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 recommend this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 85 €

2 plats (**2 courses**) + fromages + dessert

Menu avec la seconde entrée : 98€

3 plats (**3 courses**) + fromages + dessert

Menu « Dégustation » : 118 €

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

Notre accord « mets & vins » :

*Our wine pairing*

3 verres de vin : 36 €

4 verres de vin : 44 €

5 verres de vin : 52 €